nuova SIMONELLI®
espresso coffee machines

Appia®
MADE IN ITALY

LIBRETTO ISTRUZIONI

USER HANDBOOK MANUEL D'INSTRUCTIONS GEBRAUCHANWEISUNGEN INSTRUCCIONES DE MANEJO

APPIA 1GR INSTRUCTIONS

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE
EC DECLARATION OF CONFORMITY

CE

nuova simonelli
espresso coffee machines

Via M. D'Antegiano, 6 - 62031 Belforte del Chienti (MC)

dichiariamo, sotto la nostra responsabilità, che il prodotto:
declare under our responsability that the product:

MACCHINE PER CAFFE' ESPRESSO
MODELLI: Appia - versioni V, Esse.

ESPRESSO COFFEE MACHINES
MODELS: Appia - versions V, Esse.

al quale si riferisce questa dichiarazione, è costruito in conformità alle disposizioni:
to which this declaration relates, following the provisions of the Directives:

D.P.R. N. 777 - 23/8/82
DIR. CEE N. 30/778
EN 60335-1 1994 +A11 +A12 +A13 +A14 +A15
EN 60335-2-15; 1996 +A1; TRD 801/08.96
EN 55014: 1987 A: 1990; EN 55011

ed è conforme alle direttive
following the provisions of the Directives

73/23/CEE con integrazione 93/68/CEE (LVD)
89/336/CEE (EMC)
89/109/CEE

data: novembre 2005

nuova simonelli s.r.l.
L'Amministratore Delegato
(Ottavi Nando)

APPIA 1GR INSTRUCTIONS

ITALIANO

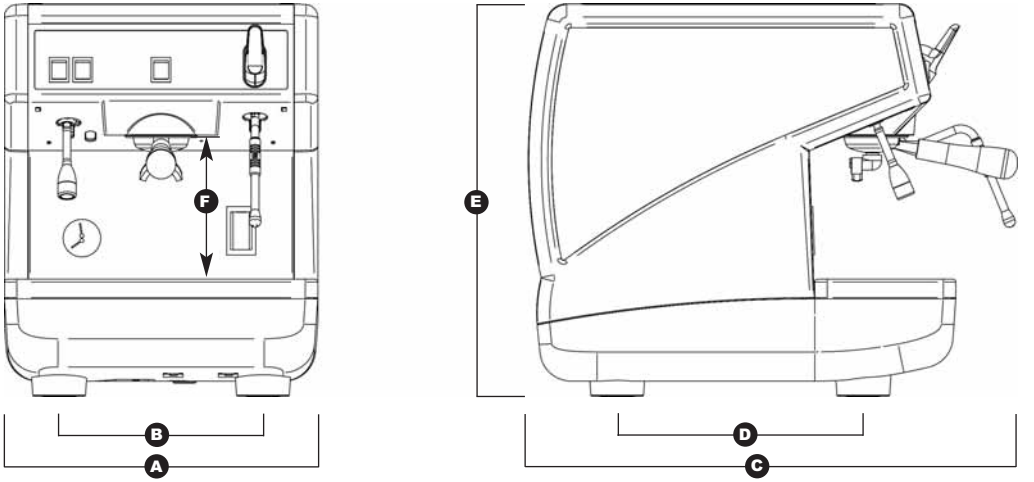
Complimenti,
con l'acquisto del modello *Appia* Lei ha fatto un'ottima scelta.
L'acquisto di una macchina per caffè espresso professionale coinvolge diversi fattori di selezione: il nome dell'azienda produttrice, le specifiche funzioni della macchina, l'affidabilità tecnica, la possibilità di una pronta e adeguata assistenza, il costo. Lei certamente ha valutato tutto questo e poi ha deciso: scelgo il modello *Appia* .
Per noi, ha scelto il meglio e potrà verificarlo, caffè dopo caffè, cappuccino dopo cappuccino.
Vedrà quanto sarà comodo, pratico ed efficiente lavorare con *Appia* .
Se è la prima volta che acquista una macchina **Nuova Simonelli**, benvenuto nell'alta caffetteria; se è già nostro Cliente, siamo molto lusingati della Sua fedeltà.

Grazie della preferenza.
Cordialmente,
Nuova Simonelli s.r.l.

Appia® MADE IN ITALY

CARATTERISTICHE TECNICHE

APPIA TOP INSTRUCTIONS



	1 Gruppo 110V		1 Gruppo 220V	
PESO NETTO	42 kg	*92.6 lb*	42 kg	*92.6 lb*
PESO LORDO	48 kg	*106 lb*	48 kg	*106 lb*
POT. TERMICA	1800 W	*1800 W*	1500 W	*1500 W*
DIMENSIONI	A 400 mm	A *15 11/16"*	A 400 mm	A *15 11/16"*
	B 310 mm	B *12 3/16"*	B 310 mm	B *12 3/16"*
	C 545 mm	C *21 7/16"*	C 545 mm	C *21 7/16"*
	D 370 mm	D *14 9/16"*	D 370 mm	D *14 9/16"*
	E 530 mm	E *20 13/16"*	E 530 mm	E *20 13/16"*
	F 180 mm	F *7 1/16"*	F 180 mm	F *7 1/16"*

Appia® MADE IN ITALY

INDICE
APPIA TGR INSTRUCTIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE 2

1. DESCRIZIONE 5
1.1 LISTA ACCESSORI 6

2. PRESCRIZIONI DI SICUREZZA 7

3. TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE 10
3.1 IDENTIFICAZIONE MACCHINA 10
3.2 TRASPORTO 10
3.3 MOVIMENTAZIONE 10

4. INSTALLAZIONE E OPERAZIONI PRELIMINARI 11

5. REGOLAZIONI DEL TECNICO QUALIFICATO 12
5.1 REGOLAZIONE PRESSOSTATO 12
5.2 REGOLAZIONE POMPA 12

6. UTILIZZO 13
6.1 ACCENZONE/SPEGNIMENTO DELLA MACCHINA . . .13
6.1.1 APPIA V 13
6.1.2 APPIA ESSE 13
6.2 CONFIGURAZIONE SELEZIONE 13
6.3 PREPARAZIONE DEL CAFFE' 14
6.4 UTILIZZO DEL VAPORE 14
6.5 PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO 14
6.6 SELEZIONE ACQUA CALDA 15
6.7 LANCIA VAPORE AUTOSTEAM CON SONDA DI TEMPERATURA (optional solo su versione V) . .15

7. PROGRAMMAZIONE APPIA V 16
7.1 PROGRAMMAZIONE DOSI 16
7.2 PROGRAMMAZIONE DOSI CAFFE' 16
7.3 PROGRAMMAZIONE ACQUA CALDA 16
7.4 PROGRAMMAZIONE LANCIA VAPORE AUTOSTEAM (optional) 16
7.5 PROGRAMMAZIONE DOSI STANDARD 16
7.6 PROGRAMMAZIONE PARAMETRI DI FUNZIONAMENTO 17

8. PULIZIA E MANUTENZIONE 18
8.1 ARRESTO 18
8.2 PULIZIA DELLA CARROZZERIA 18
8.3 PULIZIA DELLE DOCCETTE INOX 18
8.4 PULIZIA DEL GRUPPO CON L'AUSILIO DEL FILTRO CIECO 18
8.5 PULIZIA DEI FILTRI E PORTAFILTRI 18
8.6 RIGENERAZIONE DELLE RESINE DELL'ADDOLCITORE 18

9. MESSAGGI FUNZIONI MACCHINA APPIA V 20

IMPIANTO ELETTRICO Appia V 102
IMPIANTO ELETTRICO Appia ESSE . .104
IMPIANTO IDRAULICO 106

APPIA 1GR INSTRUCTIONS

1. DESCRIZIONE Appia V - Esse

APPIA TGR INSTRUCTIONS

Fig. 1

LEGENDA

1 Pulsanti selezione
2 Pulsanti erogazione
3 Manopola vapore
4 Lancia vapore
5 Portafiltro
6 Livello ottico
7 Piede regolabile
8 Manometro
9 Lancia acqua calda
10 Targhetta dati

1.1 LISTA ACCESSORI
APPIA 1GR INSTRUCTIONS

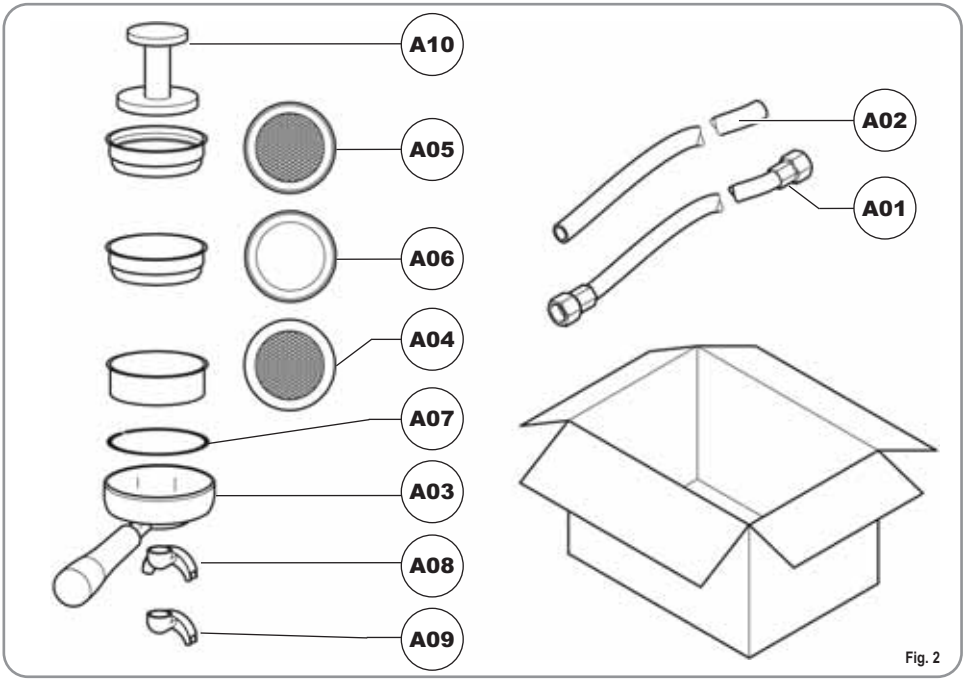


Fig. 2

CODICE	DESCRIZIONE	QUANTITA'
A01	Tubo carico ⅜"	1
A02	Tubo scarico Ø 25 mm - L. 150 cm	1
A03	Portafiltro	2
A04	Filtro doppio	1
A05	Filtro singolo	1
A06	Filtro cieco	1
A07	Molla	1
A08	Becco erogazione doppio	1
A09	Becco erogazione singolo	1
A10	Pressa caffè	1

2. PRESCRIZIONI DI SICUREZZA

APPIA TOP INSTRUCTIONS

☞ **Il presente libretto costituisce parte integrante ed essenziale del prodotto e dovrà essere consegnato all'utilizzatore. Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.**

☞ **Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo, né essere dispersi nell'ambiente.**

⚠ PERICOLO DI INQUINAMENTO

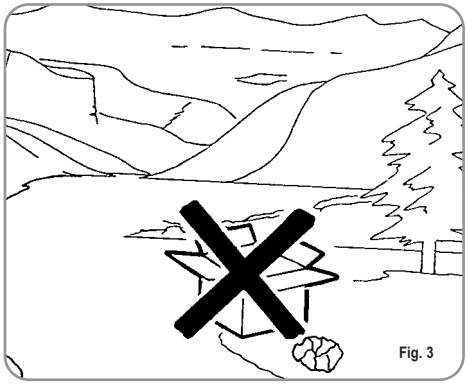


Fig. 3

☞ **Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica. La targa è situata sul frontale della macchina in alto a destra. L'installazione deve essere effettuata in ottemperanza alle norme vigenti, secondo le istruzioni del costruttore e da personale qualificato.**

Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto. Per la sicurezza elettrica di questo apparecchio è obbligatorio predisporre l'impianto di messa a terra, rivolgendosi ad un elettricista munito di patentino, che dovrà verificare che la portata elettrica dell'impianto sia adeguata alla potenza massima dell'apparecchio indicata in targa.

Fig. 4

☞ **In particolare dovrà anche accertare che la sezione dei cavi dell'impianto sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio.**

È vietato l'uso di adattatori, prese multiple e prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario chiamare un elettricista munito di patentino.

☞ **La macchina deve essere installata in accordo alle normative sanitarie locali vigenti per gli impianti idraulici. Quindi per l'impianto idraulico rivolgersi ad un tecnico autorizzato.**

☞ **Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso descritto in questo manuale. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati da usi impropri, erronei ed irragionevoli.**

☞ **L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali.**
In particolare:

- **non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati;**

⚠ ATTENZIONE
PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA

- **non usare l'apparecchio a piedi nudi;**
- **non usare, prolunghe in locali adibiti a bagno o doccia;**
- **non tirare il cavo di alimentazione, per scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione;**

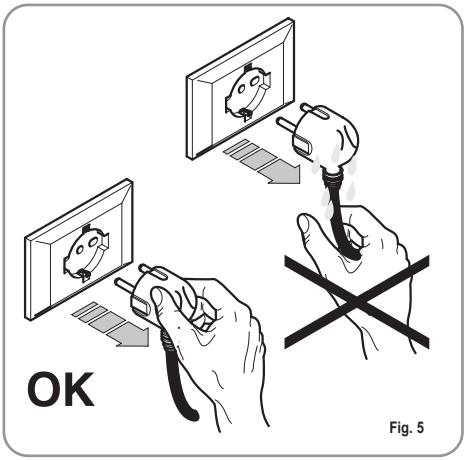


Fig. 5

- **non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc.);**
- **non permettere che l'apparecchio sia usato da bambini, o da personale non autorizzato e che non abbia letto e ben compreso questo manuale.**

☞ **Il tecnico autorizzato deve, prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, spegnere l'interruttore della macchina e staccare la spina.**

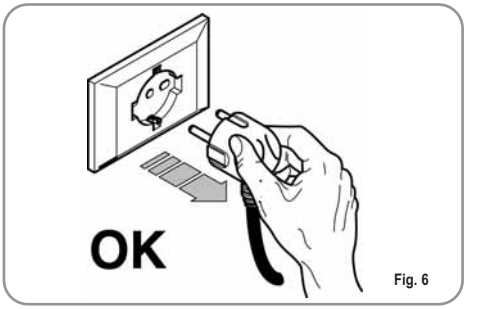


Fig. 6

☞ **Per le operazioni di pulizia attenersi esclusivamente a quanto previsto nel seguente libretto.**

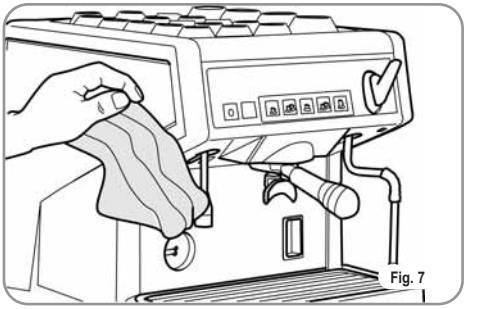


Fig. 7

☞ **In caso di guasto o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo. È severamente vietato intervenire. Rivolgersi esclusivamente a personale professionalmente qualificato.**
L'eventuale riparazione dei prodotti dovrà essere effettuata solamente dalla casa costruttrice o da centro di assistenza autorizzato utilizzando esclusivamente ricambi originali.
Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.

☞ **All'installazione, l'elettricista munito di patentino dovrà prevedere un interruttore onnipolare come previsto dalle normative di sicurezza vigenti con distanza di apertura dei contratti uguale o superiore a 3 mm.**

☞ **Per evitare surriscaldamenti pericolosi si raccomanda di svolgere per tutta la sua lunghezza il cavo di alimentazione.**

☞ **Non ostruire le griglie di aspirazione e/o di dissipazione in particolare dello scaldatazze.**

☞ **Il cavo di alimentazione di questo apparecchio non deve essere sostituito dall'utente. In caso di danneggiamento, spegnere l'apparecchio e per la sua sostituzione rivolgersi esclusivamente a personale professionalmente qualificato.**

☞ **Allorché si decida di non utilizzare più un apparecchio di questo tipo si raccomanda di renderlo inoperante dopo aver staccato la spina, tagliare il cavo di alimentazione.**

ATTENZIONE
PERICOLO DI INQUINAMENTO

Non disperdere la macchina nell'ambiente: per lo smaltimento rivolgersi ad un centro autorizzato o contattare il costruttore che darà indicazioni in merito.

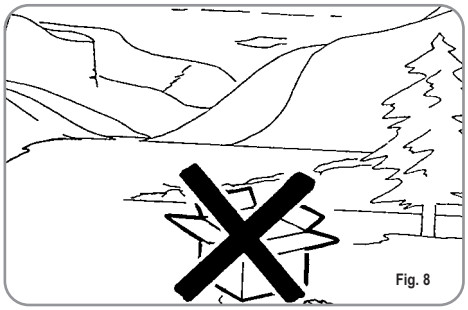


Fig. 8

ATTENZIONE
PERICOLO DI INTOSSICAZIONE

Durante l'uso della lancia del vapore, prestare molta attenzione e non mettere le mani sotto di esso e non toccarla subito dopo l'uso.

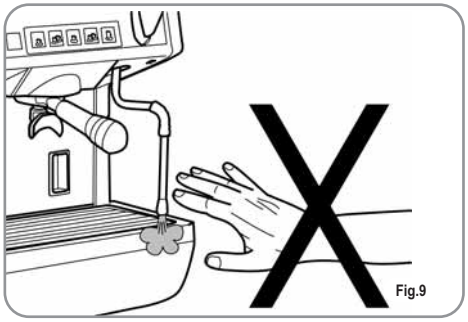


Fig.9

ATTENZIONE
PERICOLO DI USTIONE

Ricordare che prima di effettuare qualsiasi operazione di installazione, manutenzione, scarico, regolazione, l'operatore qualificato deve indossare i guanti da lavoro e le scarpe antinfortunistiche.

3. TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE

APPIA TGR INSTRUCTIONS

3.1 IDENTIFICAZIONE MACCHINA

Per qualsiasi comunicazione con il costruttore Nuova Simonelli, citare sempre il numero di matricola della macchina.

Fig. 10

3.2 TRASPORTO

La macchina viene trasportata in pallett con più macchine dentro scatoloni assicurati al pallett con delle centine.

Prima di procedere a qualsiasi operazione di trasporto o movimentazione, l'operatore deve:

- indossare guanti e scarpe antinfortunistici ed una tuta con elastici alle estremità.
  Il trasporto del pallett deve essere effettuato con un mezzo di sollevamento adeguato (tipo muletto).

3.3 MOVIMENTAZIONE

ATTENZIONE

PERICOLO DI URTO O SCHIACCIAMENTO

L'operatore durante tutta la movimentazione, deve avere l'attenzione che non ci siano persone, cose od oggetti nell'area di operazione.
Sollevare lentamente il pallett a circa 30 cm da terra e raggiungere la zona di carico. Dopo aver verificato che non ci siano ostacoli, cose o persone, procedere al carico.
Una volta arrivati a destinazione, sempre con un mezzo di sollevamento adeguato (es. muletto), dopo essersi assicurati che non ci siano cose o persone nell'area di scarico, portare il pallett a terra e movimentarlo a circa 30 cm da terra, fino all'area di immagazzinamento.

ATTENZIONE

PERICOLO DI URTO O SCHIACCIAMENTO

Prima della seguente operazione verificare che il carico sia a posto e che con il taglio delle centine non cada.
L'operatore con guanti e scarpe antinfortunistiche, deve procedere al taglio delle centine e allo stoccaggio del prodotto, in questa operazione consultare le caratteristiche tecniche del prodotto per vedere il peso della macchina da immagazzinare e potersi regolare di conseguenza.

4. INSTALLAZIONE E OPERAZIONI PRELIMINARI

APPIA TOP INSTRUCTIONS

Una volta rimosso l'imballo e aver verificato l'integrità della macchina e degli accessori, procedere come descritto di seguito:

- posizionare la macchina su un piano orizzontale;
- assemblare i piedini di sostegno della macchina inserendo l'inserto all'interno del guscio cilindrico;
- avvitare il piedino in gomma nella filettatura dell'inserto contenuto nel guscio;
- avvitare tutto il gruppo assemblato nelle apposite sedi di alloggiamento dei piedini della macchina;
- mettere in piano la macchina agendo sui piedini di regolazione;

NOTA: la scanalatura del guscio deve essere rivolta verso l'alto, come indicato nella figura successiva.

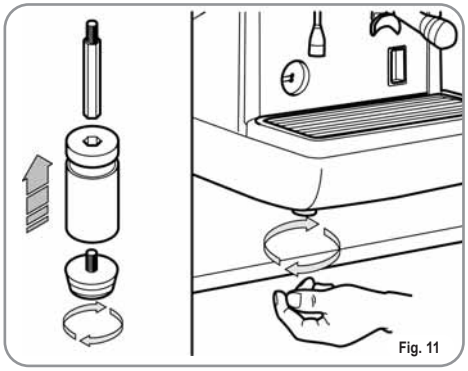


Fig. 11

In fase preliminare, dopo la messa in piano della macchina, si consiglia di installare un addolcitore (1), all'uscita della rete idrica, e di seguito un filtro a maglia (2).
Questo non permette alle impurità, come sabbia, particelle di calcare in sospensione, ruggine ecc., di danneggiare le delicate superfici in grafite, garantendo una buona durata della macchina.

Dopo queste operazioni, provvedere ai collegamenti idraulici come illustrato nella seguente figura.

ATTENZIONE

Evitare strozzature nei tubi di collegamento. Verificare inoltre che lo scarico (3) sia in grado di eliminare gli scarti.

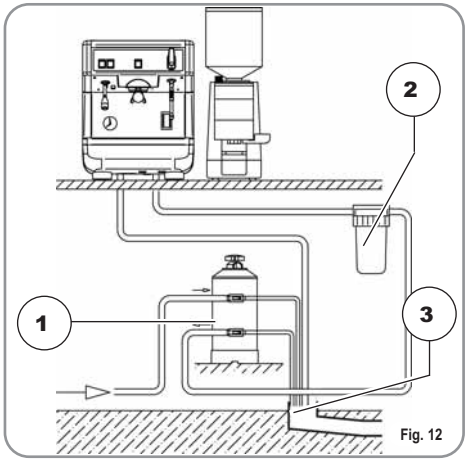


Fig. 12

LEGENDA

1 Addolcitore
2 Filtro a maglia
3 Scarico Ø 50 mm

NOTA: Per un buon funzionamento della macchina occorre che la pressione di rete non superi i 4 bar.
In caso contrario, installare un riduttore di pressione a monte dell'addolcitore; il tubo in entrata dell'acqua deve avere un diametro interno non inferiore ai 6 mm (⅜").

ATTENZIONE
PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA

La macchina deve essere sempre protetta con un interruttore automatico onnipolare di adeguata potenza con distanza di apertura dei contatti uguale o superiore a 3 mm.
La Nuova Simonelli non risponde di alcun danno a cose o persone derivante dalla mancata osservanza delle vigenti norme di sicurezza.

Prima di allacciare la macchina a una rete elettrica verificare che il voltaggio indicato sulla targhetta dati della macchina corrisponda a quello della rete.

5. REGOLAZIONI DEL TECNICO QUALIFICATO

5.1 REGOLAZIONE PRESSOSTATO

ATTENZIONE

Le regolazioni di seguito elencate devono essere eseguite SOLO dal Tecnico Specializzato.
La Nuova Simonelli non risponde di alcun danno a cose o persone, derivanti da una mancata asservanza delle prescrizioni di sicurezza, descritte in questo manuale.

ATTENZIONE
PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA

Il tecnico specializzato deve, prima di effettuare qualsiasi operazione di regolazione, spegnere l'interruttore della macchina e staccare la spina.

Per modificare la pressione di esercizio della caldaia, quindi la temperatura dell'acqua, in funzione delle varie esigenze o delle caratteristiche del caffè utilizzato, agire come descritto di seguito:

- rimuovere la griglia poggia tazze dalla parte superiore della macchina svitando le quattro viti laterali "A";

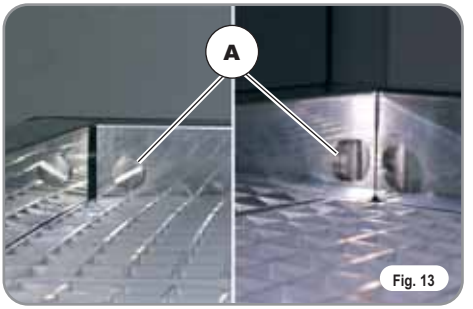


Fig. 13

- agire sulla vite di regolazione del pressostato per AUMENTARE (senso orario) oppure DIMINUIRE (senso antiorario) la pressione.

Fig. 14

Valore consigliato: *1 - 1,4 bar*
(secondo il tipo di caffè).

5.2 REGOLAZIONE POMPA

Per modificare la pressione di esercizio della pompa, e quindi la pressione di estrazione del caffé, agire come descritto di seguito:

- rimuovere la griglia del piano di lavoro;
- togliere la protezione in lamiera svitando le due viti laterali (B) come illustrato nella seguente figura;

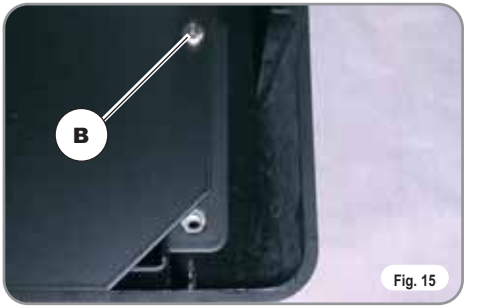


Fig. 15

- agire sulla vite di regolazione della pompa per AUMENTARE (senso orario) oppure DIMINUIRE (senso antiorario) la pressione;

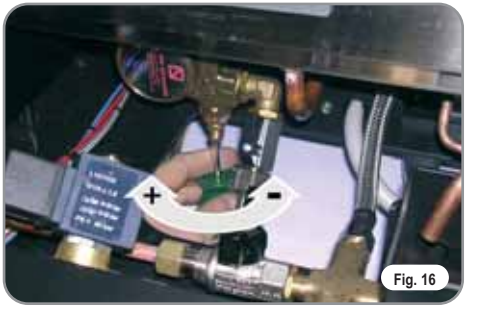


Fig. 16

Valore consigliato: *9 bar*.

- La pressione impostata della pompa viene visualizzata nel settore inferiore del manometro.

Fig. 17

Al termine delle regolazioni, riposizionare la protezione in lamiera nell'apposito alloggiamento e fissarla con le due viti laterali; riposizionare la griglia del piano di lavoro.

6. UTILIZZO

L'operatore deve prima di iniziare la lavorazione, accertarsi di aver letto e ben compreso le prescrizioni di sicurezza di questo manuale.

6.1 ACCENSIONE/ SPEGNIMENTO DELLA MACCHINA

6.1.1 APPIA V

- Collegare la macchina alla presa elettrica, il led del tasto accensione inizierà a lampeggiare.
- Mantenere premuto il tasto accensione per 5 secondi.

A questo punto inizierà il Lamp-test in cui tutti i led sono accesi, dopo 3 secondi il Lamp-test termina e si spegne il tasto acqua calda/vapore .

Lo stato di macchina in funzione viene indicato dall'accensione permanente del led tasto accensione e di tutti i led dei tasti erogazione.

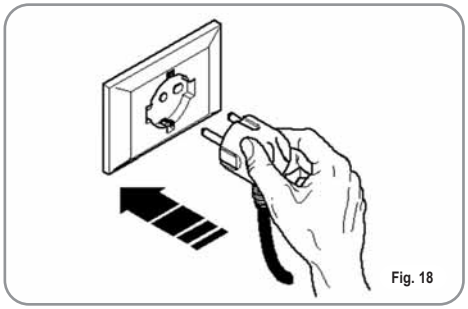


Fig. 18

NOTA: tutti i tasti selezione sono abilitati sin dalla fine della diagnosi.

ATTENZIONE

In caso di manutenzione alla scheda elettronica, spegnere la macchina tramite l'interruttore generale esterno o scollegare il cavo di alimentazione.

- Per spegnere la macchina, mantenere premuto il tasto accensione per 5 secondi;

  i led dei tasti erogazione si spengono e ritorna a lampeggiare il led del tasto accensione.

6.1.2 APPIA ESSE

La macchina è equipaggiata da un interruttore generale (A). Lo stato di macchina in funzione viene indicato dall'accensione dell'interruttore stesso. Per spegnere la macchina spostare l'interruzione in posizione off.

Fig. 19

6.2 CONFIGURAZIONE SELEZIONE

Impostare la funzione desiderata sui tasti a disposizione posti sopra i portafiltri (Vedi capitolo "DESCRIZIONE").

Fig. 20

LEGENDA TASTI
(Configurazione selezioni)

1 Caffè corto

2 Caffè corto

1 Caffè lungo

2 Caffè lungo

Continuo

6.3 PREPARAZIONE DEL CAFFE'

Sganciare il portafiltro e riempire di una o due dosi di caffè macinato a seconda del filtro utilizzato.

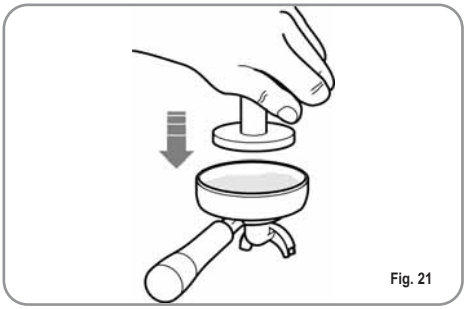


Fig. 21

Pressare il caffè con l'apposito pressino in dotazione, pulire dai residui di polvere di caffè il bordo anulare del filtro (per garantire una migliore tenuta e un'inferiore usura della guarnizione).
Innestare quindi il portafiltro nel gruppo.
Premere il pulsante caffè desiderato:

1 Caffè corto

2 Caffè corto

1 Caffè lungo

2 Caffè lungo

Si attiva la pompa e si apre l'elettrovalvola del gruppo dando avvio all'infusione del caffè.
L' operazione è evidenziata dall'accensione del tasto premuto.

NOTA: nelle fasi di pausa, lasciare il portafiltro innestato al gruppo affinchè rimanga sempre caldo.
I gruppi di erogazione sono termocompensati a circolazione totale di acqua calda, per garantire la massima stabilità termica durante l'esercizio.

6.4 UTILIZZO DEL VAPORE

ATTENZIONE
PERICOLO DI USTIONE

Durante l'uso della lancia del vapore, prestare molta attenzione a non mettere le mani sotto di essa e non toccarla subito dopo.

Per utilizzare il vapore è sufficiente tirare o spingere l'apposita leva (Fig. 22).
Tirando completamente, la leva rimane bloccata nella posizione di massima erogazione, spingendo, il ritorno della leva è automatico.
Le due lance vapore sono snodate, consentendo un più agevole utilizzo delle stesse.

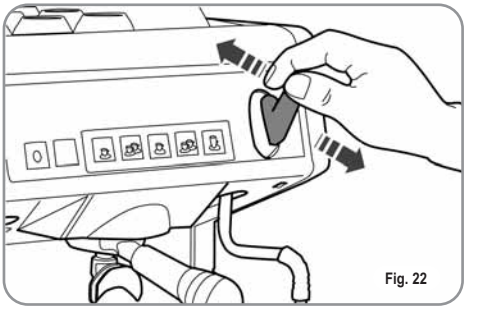


Fig. 22

6.5 PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO

Per ottenere la tipica schiuma immergere il beccuccio del vapore in fondo al recipiente pieno per 1/3 (preferibilmente a forma troncoconica). Aprire il vapore. Prima che il latte abbia raggiunto lo stato di ebollizione, spostare il beccuccio del vapore in superficie facendo sfiorare il latte con piccoli spostamenti in senso verticale. Alla fine dell'operazione pulire accuratamente la lancia con un panno morbido.

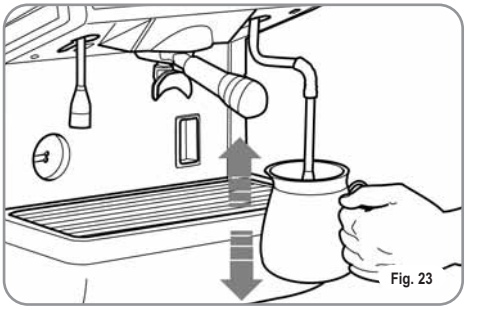


Fig. 23

6.6 SELEZIONE ACQUA CALDA

ATTENZIONE
PERICOLO DI USTIONE

Durante l'uso della lancia dell'acqua calda, prestare molta attenzione a non mettere le mani sotto di essa e non toccarla subito dopo.

Consente l'erogazione di acqua calda per preparare thè, camomilla e tisane.
Posizionare sotto la lancia acqua calda un contenitore e azionare interruttore (versione ESSE) o premere il pulsante selezione acqua calda (versione V).

Assicurarsi che il pulsante stesso si illumini. Dalla lancia acqua calda verrà erogata acqua per un tempo equivalente al valore programmato.

NOTA: L'erogazione dell'acqua calda può avvenire contemporaneamente a quella del caffè .

6.7 LANCIA VAPORE AUTOSTEAM CON SONDA DI TEMPERATURA (OPTIONAL SOLO VERSIONE V)

Come optional la macchina può essere equipaggiata della lancia vapore Autosteam al posto della lancia acqua calda.
In questa versione la lancia acqua calda si trova al posto della lancia vapore manuale.

La lancia vapore Autosteam consente l'erogazione del vapore per schiumare il latte oppure per riscaldare altri liquidi.

Posizionare sotto la lancia vapore Autosteam un contenitore adatto con latte o altra bevanda.

Premere il tasto ed assicurarsi che il tasto si illumini. Dalla lancia vapore Autosteam uscirà vapore fino a che il liquido non raggiungerà la temperatura impostata (vedere capitolo 7.4 per programmazione).

NOTA: L'erogazione dell'acqua calda può avvenire contemporaneamente a quella del caffè.

7. PROGRAMMAZIONE Appia V

APPIA V INSTRUCTIONS

7.1 PROGRAMMAZIONE DOSI

Per entrare negli ambienti di programmazione, operare come descritto:

NOTA: Operazione eseguibile a macchina accesa.

- Per entrare nello stato di programmazione dosi di ogni gruppo è necessario premere per 5 sec. il tasto erogazione continua .
- I tasti erogazione cominceranno a lampeggiare.

7.2 PROGRAMMAZIONE DOSI CAFFE'

Per programmare la dose di acqua relativa a uno dei tasti erogazione, procedere come segue:

- riempire con la giusta dose di caffè il portafiltro (il portafiltro può essere singolo o doppio, a seconda del tasto che si desidera programmare).
- Immettere il portafiltro nel gruppo.
- Premere uno dei pulsanti erogatori:

- L'erogazione ha inizio; una volta raggiunta la quantità desiderata premere il tasto continuo .
- L'erogazione si arresta e il tasto dose scelto si spegne (gli altri tasti continuano a lampeggiare).
- Premere il tasto continuo per uscire dalla programmazione o continuare la programmazione di altri tasti dose.

7.3 PROGRAMMAZIONE ACQUA CALDA

- Entrare in programmazione secondo la relativa procedura.
- Premere il tasto selezione acqua calda .
- L'erogazione dell'acqua calda ha inizio.
- Stabilire la dose di acqua calda desiderata e premere nuovamente il tasto .
- Premere il tasto continuo per uscire dalla programmazione o continuare la programmazione di altri tasti selezione.

7.4 PROGRAMMAZIONE LANCIA VAPORE AUTOSTEAM (OPTIONAL)

- Entrare in programmazione secondo la relativa procedura.
- Inserire un bricco con il latte e premere il tasto vapore ;esso uscirà dalla lancia.
- Premendo nuovamente il tasto vapore la centralina memorizza la temperatura raggiunta nel campionamento (Se la temperatura del latte raggiunge la temperatura massima, l'erogazione del vapore si ferma e rimane impostato nella centralina il valore massimo).
- Premere il tasto continuo per uscire dalla programmazione o continuare la programmazione di altri tasti selezione.

7.5 PROGRAMMAZIONE DOSI STANDARD

- E' possibile impostare dei valori predeterminati per le 4 dosi del gruppo, per l'acqua (vapore).

Per fare ciò occorre premere il tasto e mantenerlo premuto per almeno 10 secondi fino a quando i tasti lampeggianti si spengono.

Le dosi sono:

1CN	2CN	1CL	2CL
40 cc	60 cc	50 cc	85 cc

ACQUA	TEMP. VAPORE
0 sec.	50° C

NOTA: Un tempo di 0 secondi per l'acqua e per il vapore ne determina il funzionamento in continuo.

7.6 PROGRAMMAZIONE PARAMETRI DI FUNZIONAMENTO

ATTENZIONE

Le regolazioni di seguito elencate devono essere eseguite SOLO dal Tecnico Specializzato.

Premendo il tasto e contemporaneamente il tasto 2 espresso , mentre non è attiva alcuna erogazione, si accede alla pagina per l'impostazione dei parametri di funzionamento:

1. Attivazione pompa se attivato livello.
2. Attivazione blocco software per l'ingresso in programmazione dosi.
3. Regolazione luminosità tastiera.

1. Attivazione pompa durante livello.

Tramite il tasto 1 espresso si imposta l'attivazione della pompa durante il livello: se il tasto è acceso la pompa si attiva assieme al livello, se è spento la pompa non si attiva con il livello.

2. Attivazione blocco software per l'ingresso in programmazione dosi.

Tramite il tasto 1 caffè lungo si attiva il blocco software per la programmazione delle dosi (tasto acceso) o si disattiva il blocco.

3. Regolazione luminosità tastiera.

Il tasto 2 caffè lunghi , che lampeggia, viene utilizzato per scegliere la luminosità dei tasti tra 5 livelli preimpostati.

Premendo si cambia il livello, abbassando il valore fino al minimo per poi ritornare al valore massimo.

Premendo il tasto continuo si esce dall'impostazione dei parametri e si torna nella programmazione dosi.

8. PULIZIA E MANUTENZIONE

APPIA TOP INSTRUCTIONS

8.1 ARRESTO

Per arrestare la macchina bisogna premere per 5 secondi il tasto accensione/spegnimento , versione V, o spostare l'interruttore generale in posizione OFF, versione ESSE.

8.2 PULIZIA DELLA CARROZZERIA

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia, bisogna portare la macchina a stato energetico “OFF” (cioè interruttore macchina spento e spina staccata).

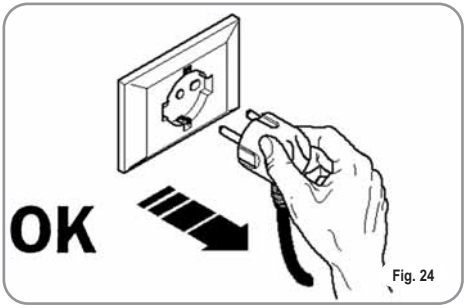


Fig. 24

ATTENZIONE

Non utilizzare solventi, prodotti a base di cloro, abrasivi.

Pulizia zona lavoro: togliere la griglia del pianolavoro sollevandolo anteriormente verso l’alto e sfilarlo, togliere il sottostante piatto raccogliacqua e pulire il tutto con acqua calda e detersivo. **Pulizia carena**: per pulire tutte le parti cromate utilizzare un panno morbido inumidito.

8.3 PULIZIA DELLE DOCCETTE INOX

Le doccette inox sono situate sotto i gruppi erogazione, come si vede in figura (25).

Fig. 25

NOTA: Per la pulizia operare come descritto:

- Svitare la vite posta al centro della doccetta.
- Sfilare la doccetta e verificare che i fori non siano ostruiti.
- In caso di ostruzioni pulire secondo descrizione (Paragrafo “PULIZIA DEI FILTRI E PORTAFILTRI).

  Si raccomanda di effettuare la pulizia delle doccette settimanalmente.

8.4 PULIZIA DEL GRUPPO CON L’AUSILIO DEL FILTRO CIECO

La macchina è predisposta per il lavaggio del gruppo erogazione tramite detergente specifico in polvere.
E' consigliabile effettuare il lavaggio almeno una volta al giorno con gli appositi detergenti.

ATTENZIONE
PERICOLO DI INTOSSICAZIONE

Una volta tolto il portafiltro effettuare alcune erogazioni per eliminare eventuali residui di detergente.

Per eseguire la procedura di lavaggio procedere come segue:

1) Sostituire il filtro con quello cieco del gruppo erogatore.
2) Mettervi all’interno due cucchiai di detergente specifico in polvere e immettere il portafiltro al gruppo.
3) Premere uno dei tasti caffè e arrestare dopo 10 sec. .
4) Ripetere l’operazione più volte.
5) Togliere i portafiltro ed effettuare alcune erogazioni.

8.5 PULIZIA DEI FILTRI E PORTAFILTRI

Mettere due cucchiaini di detergente specifico in mezzo litro d’acqua calda e immetervi filtro e portafiltro (escluso il manico) per almeno mezz’ora. Dopodichè risciacquare in abbondante acqua corrente.

8.6 RIGENERAZIONE DELLE RESINE DELL'ADDOLCITORE

Al fine di evitare la formazione di depositi calcarei all'interno della caldaia e degli scambiatori di calore è necessario che l'addolcitore sia sempre in perfetta efficienza. Occorre perciò effettuare regolarmente la rigenerazione delle resine ioniche.
I tempi di rigenerazione vanno stabiliti in funzione della quantità di caffè erogati giornalmente e della durezza dell'acqua utilizzata.
Indicativamente si possono rilevare dal diagramma riportato in Fig. 26.

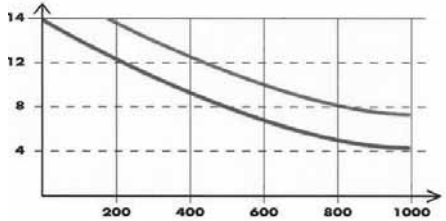


Fig. 26

Le procedure di rigenerazione sono le seguenti:

1) Spegnere la macchina e mettere un recipiente della capacità di almeno 5 litri sotto il tubo E (Fig. 27).
   Ruotare le leve C e D da sinistra verso destra; togliere il tappo svitando la manopola G e introdurre 1 Kg di sale grosso da cucina (Fig. 28).

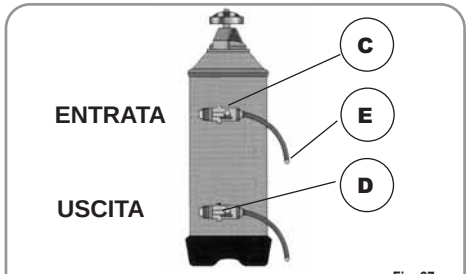


Fig. 27

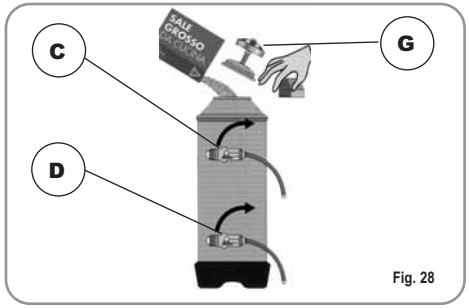


Fig. 28

2) Rimettere il tappo e riposizionare la leva C verso sinistra (Fig. 29), lasciando scaricare l'acqua salata dal tubo F finchè non ritorni dolce (circa 1/2 ora).

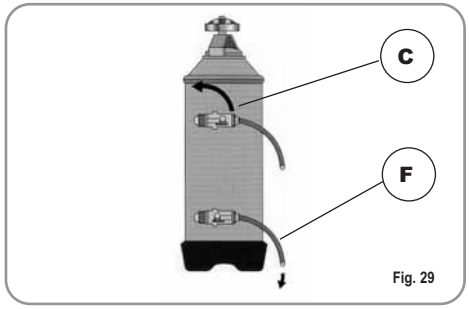


Fig. 29

3) Riportare quindi la leva D verso sinistra (Fig. 30).

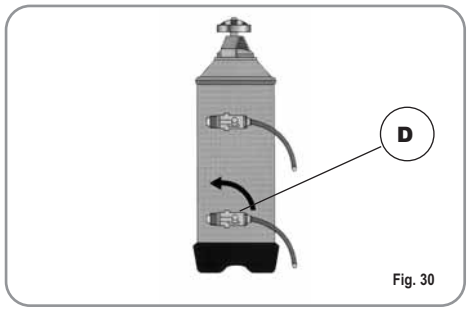


Fig. 30

9. MESSAGGI FUNZIONI MACCHINA Appia V

INDICAZIONI DISPLAY E TASTI	CAUSA	EFFETTO	SOLUZIONE	NOTA
Disegno tasto continuo lampeggiante e tasto erogazione fisso.	Se entro i primi tre sec. dall'inizio dell'erogazione il dosatore non invia impulsi.	Se l'erogazione non è interrotta manualmente si arriva al blocco di tempo limite (120 sec.).	Interrompere l'erogazione.	
Disegno tasto continuo lampeggiante.	Se dopo 90 sec. dall'inizio, con pompa inserita durante altolivello, a 180 sec. se è disabilitata, il livello non è stata ripristinato.	Viene disattivata la pompa, la resistenza e tutte le funzioni sono inibite.	Spegnere la macchina per almeno 5 sec. e riaccenderla.	

Congratulations,

By purchasing the Appia you have made an excellent choice.

The purchase of a professional espresso coffee-maker involves various elements of selection: the name of the manufacturing firm, the machine's specific functions, its technical reliability, the option of immediate and suitable servicing, its price. You certainly evaluated all these factors and then made your choice: the Appia model.

We think you have made the best choice and after every coffee and cappuccino you will be able to assess this.

You will see how practical, convenient and efficient working with Appia is.

If this is the first time you have bought a **Nuova Simonelli** coffee machine, welcome to high quality coffee-making; if you are already a customer of ours, we feel flattered by the trust you have shown us.

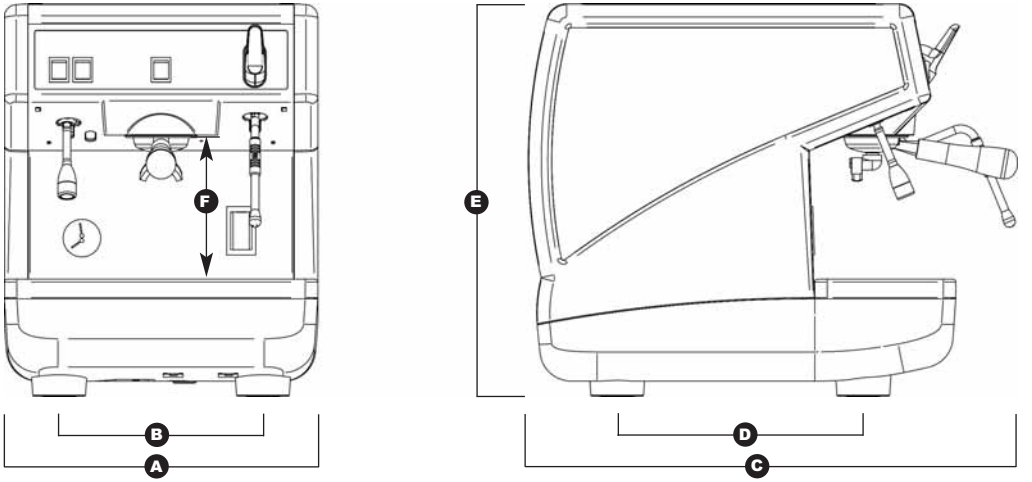
Thanks of the preference.

With best wishes,

Nuova Simonelli s.r.l.

Appia® MADE IN ITALY

TECHNICAL CHARACTERISTICS



	1 Group 110V		1 Group 220V	
NET WEIGHT	42 kg	*92.6 lb*	42 kg	*92.6 lb*
GROS WEIGHT	48 kg	*106 lb*	48 kg	*106 lb*
POWER	1800 W	*1800 W*	1500 W	*1500 W*
DIMENSIONS	A 400 mm	A *15 1/16"*	A 400 mm	A *15 1/16"*
	B 310 mm	B *12 3/16"*	B 310 mm	B *12 3/16"*
	C 545 mm	C *21 7/16"*	C 545 mm	C *21 7/16"*
	D 370 mm	D *14 9/16"*	D 370 mm	D *14 9/16"*
	E 530 mm	E *20 13/16"*	E 530 mm	E *20 13/16"*
	F 180 mm	F *7 1/16"*	F 180 mm	F *7 1/16"*

Appia® MADE IN ITALY

INDEX
APPIA TGR INSTRUCTIONS

TECHNICAL CHARACTERISTICS 22

1. DESCRIPTION 25
1.1 ACCESSORIES LIST 26

2. SAFETY PRESCRIPTION 27

3. TRANSPORT AND HANDLING 30
3.1 MACHINE IDENTIFICATION 30
3.2 TRANSPORT 30
3.3 HANDLING 30

4. INSTALLATION AND PRELIMINARY OPERATIONS 31

5. ADJUSTMENTS TO BE MADE BY A QUALIFIED TECHNICIAN ONLY 32
5.1 PRESSURE SWITCH ADJUSTMENT 32
5.2 PUMP ADJUSTMENT 32

6. USE 33
6.1 SWITCHING THE MACHINE ON/0FF 33
6.1.1 APPIA V 33
6.2 SELECTION CONFIGURATION 33
6.3 MAKING COFFEE 34
6.4 USING STEAM 34
6.5 MAKING CAPPUCCINO 34
6.6 HOT WATER SELECTION 35
6.7 AUTOSTEAM STEAM NOZZLE WITH TEMPERATURE PROBE (OPTIONAL ON V MODEL ONLY) 35

7. PROGRAMMING APPIA V 36
7.1 PROGRAMMING DOSES 36
7.2 PROGRAMMING COFFEE DOSES 36
7.3 PROGRAMMING HOT WATER 36
7.4 PROGRAMMING THE AUTOSTEAM STEAM NOZZLE (OPTIONAL) 36
7.5 PROGRAMMING STANDARD DOSES 36

8. CLEANING AND MAINTENANCE 38
8.1 SWITCHING OFF THE MACHINE 38
8.2 CLEANING THE OUTSIDE OF THE MACHINE 38
8.3 CLEANING STAINLESS COFFEE-HOLDERS 38
8.4 CLEANING THE UNIT WITH THE AID OF THE BLIND FILTER 38
8.5 CLEANING FILTERS AND FILTER-HOLDERS 38
8.6 RESIN AND SOFTENER REGENERATION 39

9. APPIA V MACHINE FUNCTION MESSAGES 40

ELECTRIC SYSTEM APPIA V 102
ELECTRIC SYSTEM APPIA ESSE 104
PLUMBING SYSTEM 106

APPIA 1GR INSTRUCTIONS

1. DESCRIPTION Appia V - Esse

Fig. 1

KEY

1 Select buttons
2 Delivery buttons
3 Steam knob
4 Steam nozzle
5 Filter holder
6 Optical level
7 Adjustable foot
8 Pressure gauge
9 Hot water nozzle
10 Rating plate

1.1 ACCESSORIES LIST

APPIA TGR INSTRUCTIONS

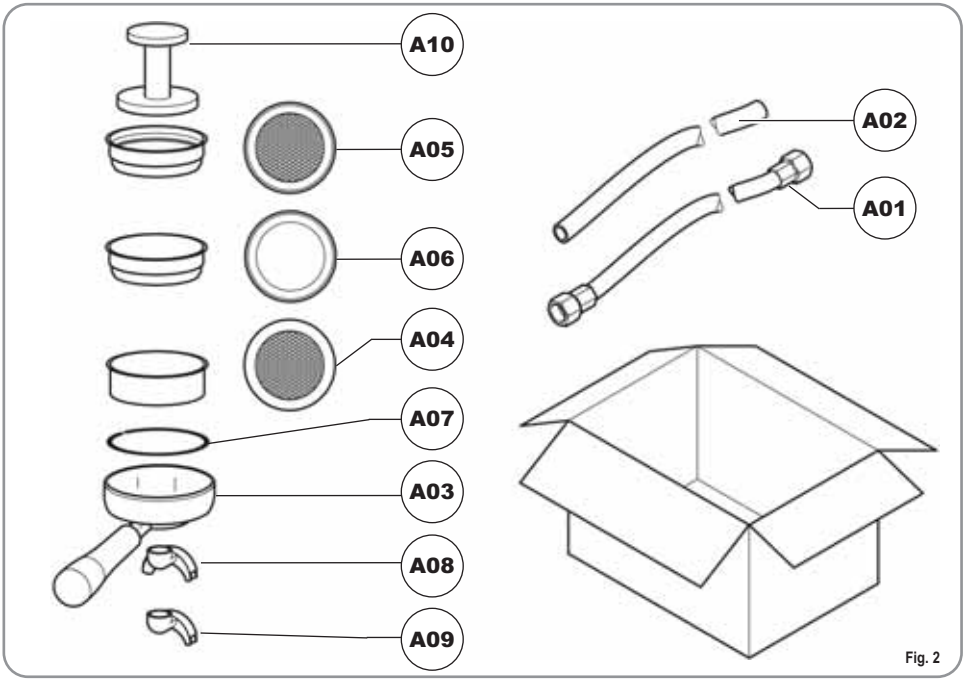


Fig. 2

CODE	DESCRIPTION	QUANTITY
A01	Filling tube 3/8"	1
A02	Waste pipe Ø 25 mm - L. 150 cm	1
A03	Filter-holder	2
A04	Double filter	1
A05	Single filter	1
A06	Blind filter	1
A07	Spring	1
A08	Double delivery spout	1
A09	Single delivery spout	1
A10	Coffee presser	1

2. SAFETY PRESCRIPTION

☞ **IIThis book is an integral and essential part of the product and must be given to the user. Read this book carefully. It provides important information concerning safety of installation, use and maintenance. Save it carefully for future reference.**

☞ **After unpacking, make sure the appliance is complete. In case of doubts, do not use the appliance, but consult a qualified technician. Packaging items which are potentially dangerous (plastic bags, polystyrene foam, nails, etc.) must be kept out of children's reach and must not be disposed of in the environment.**

RISK OF POLLUTION

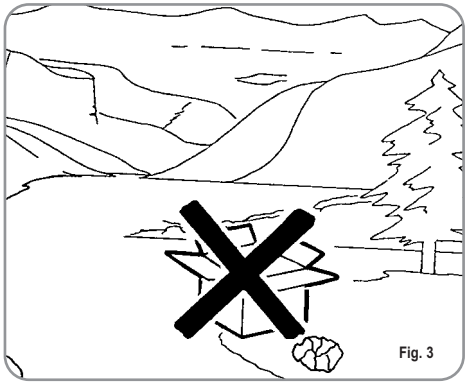


Fig. 3

☞ **Before connecting the appliance make sure the rating plate data correspond with the mains. This plate is on the front panel at the top right hand side of the appliance. The appliance must be installed by qualified technicians in accordance with current standards and manufacturer's instructions.**
The manufacturer is not liable for any damage caused due to failure to ground the system. For the electrical safety of the appliance, it is necessary to equip the system with the proper grounding. This must be carried out by a qualified electrician who must ensure that the electric power of the system is sufficient to absorb the maximum power input stated on the plate.

Fig. 4

☞ **In particular you must ensure that the size of the wiring cables is sufficient to absorb power input.**
The use of adapters, multiple sockets or extensions is strictly forbidden. If they prove necessary, call a fully qualified electrician.

☞ **The machine must be installed according to the local standards in force with regard to plumbing systems. For this reason, the plumbing connections must be carried out by a qualified technician.**

☞ **This appliance must only be used as described in this handbook. The manufacturer shall not be liable for any damage caused due to improper, incorrect and unreasonable use.**

ENGLISH

☞ **Basic rules must be observed when using any electric appliance.**

In particular:

- **do not touch the appliance when hands or feet are wet;**

CAUTION
RISK OF ELECTRIC SHOCK

- **do not use the appliance when barefoot;**
- **do not use extensions in bath or shower rooms;**
- **do not pull the supply cord out of the socket to disconnect it from the mains;**

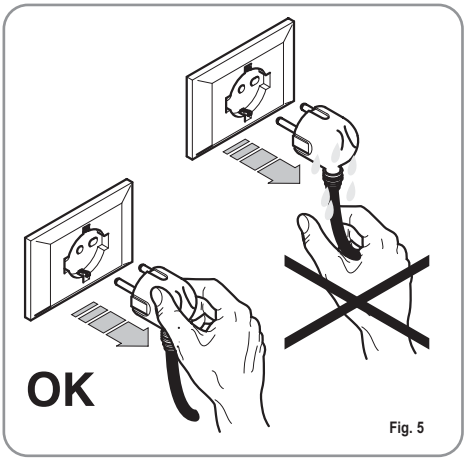


Fig. 5

- **do not leave the appliance exposed to atmospheric agents (rain, sun, etc.);**
- **do not let the appliance be used by children, unauthorised staff or staff who have not read and fully understood the contents of this handbook.**

☞ **Before servicing the appliance, the authorised technician must first switch off the appliance and remove the plug.**

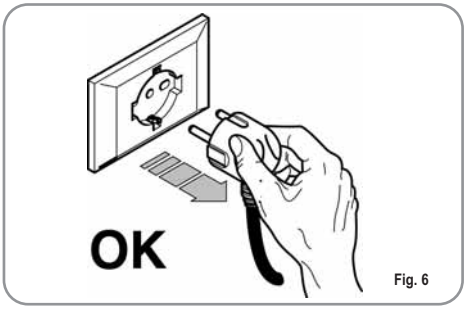


Fig. 6

☞ **For all cleaning operations comply exclusively with the instructions given in this booklet.**

Fig. 7

☞ **If the appliance breaks down or fails to work properly, switch it off. Any intervention is strictly forbidden. Contact qualified experts only.**
Repairs should only be made by the manufacturer or authorized service centres. Only original spare parts must be used. Failure to observe the above, could make the appliance unsafe.

☞ **For installation, the qualified electrician must fit an omnipolar switch in accordance with the safety regulations in force and with 3 (0,12) or more mm (in) between contacts.**

☞ **To avoid dangerous overheating, make sure the supply cord is fully uncoiled.**

☞ **Do not obstruct the extraction and/or dissipator grids, especially of the cup warmer.**

☞ **The user must not replace the appliance supply cord. If the cord is damaged, switch off the appliance and have a qualified technician change the cord.**

☞ **If no longer using the appliance, we recommend making it inoperative; after removing the plug from the mains electricity, cut the power supply cable.**

CAUTION
RISK OF POLLUTION

Do not dispose of the machine in the environment: to dispose of the machine, use an authorised centre, or contact the manufacturer for relative information.

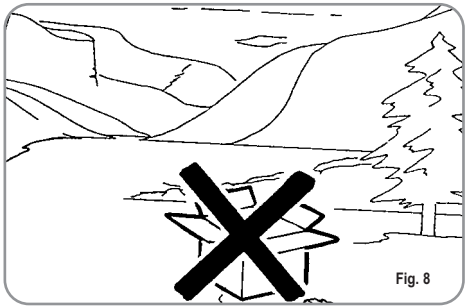


Fig. 8

CAUTION
RISK OF INTOXICATION

Use the steam nozzle with care and never place hands below the jet of steam. Do not touch the nozzle immediately after use.

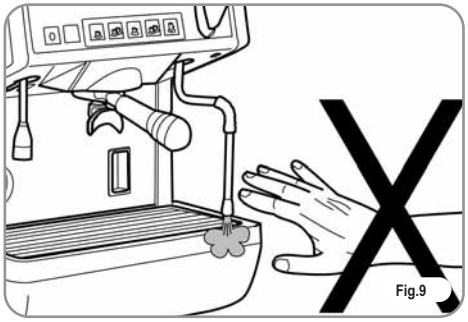


Fig.9

CAUTION
RISK OF BURNS OR SCALDING

We remind you that before carrying out any installation, maintenance, unloading or adjustment operations, the qualified operator must put on work gloves and protective footwear.

3. TRANSPORT AND HANDLING

3.1 MACHINE IDENTIFICATION

Always quote the machine serial number in all communications to the manufacturer, Nuova Simonelli.

Fig. 10

3.2 TRANSPORT

The machine is transported on pallets which also contain other machines - all boxed and secured to the pallet with supports.

Prior to carrying out any transport or handling operation, the operator must:

- put on work gloves and protective footwear, as well as a set of overalls which must be elasticated at the wrists and ankles.
  The pallet must be transported using a suitable means for lifting (e.g., forklift).

3.3 HANDLING

CAUTION

RISK OF IMPACT OR CRASHING

During all handling operations, the operator must ensure that there are no persons, objects or property in the handling area.
The pallet must be slowly raised to a height of 30 cm (11,8 in) and moved to the loading area. After first ensuring that there are no persons, objects or property, loading operations can be carried out.
Upon arrival at the destination and after ensuring that there are no persons, objects or property in the unloading area, the proper lifting equipment (e.g. forklift) should be used to lower the pallet to the ground and then to move it (at approx. 30 cm (11,8 in) from ground level), to the storage area.

CAUTION

RISK OF IMPACT OR CRASHING

Before carrying out the following operation, the load must be checked to ensure that it is in the correct position and that, when the supports are cut, it will not fall.
The operator, who must first put on work gloves and protective footwear, will proceed to cut the supports and to storing the product. To carry out this operation, the technical characteristics of the product must be consulted in order to know the weight of the machine and to store it accordingly.

4. INSTALLATION AND PRELIMINARY OPERATIONS

After unpacking, assess that the machine and its accessories unit are complete, then proceed as follows:

- place the machine so that it is level on a flat surface;
- assemble its supporting feet by inserting the insert into the cylindrical unit;
- twist the rubber foot into the screw thread inside the unit;
- screw the whole assembled unit into the allotted setting for the machine's adjustable feet;
- level the machine by regulating the adjustable feet;

NOTE: the unit grooves have to face upwards, as shown in the following illustration.

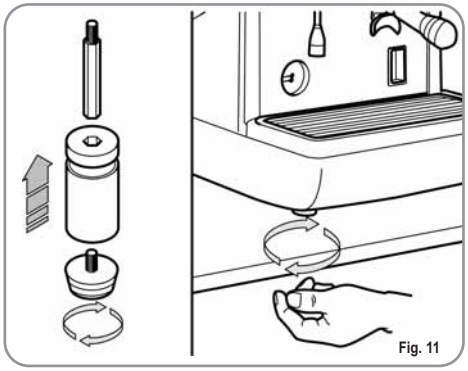


Fig. 11

It is advisable to install a softener (1) and then a mesh filter (2) on the external part of the plumbing system, during preliminaries and after levelling the machine.
In this way impurities like sand, particles of calcium, rust etc will not damage the delicate graphite surfaces and durability will be guaranteed.

Following these operations, connect the plumbing systems as illustrated in the following figure.

WARNING

Avoid throttling in the connecting tubes. Assess that the drain pipe (3) is able to eliminate waste.

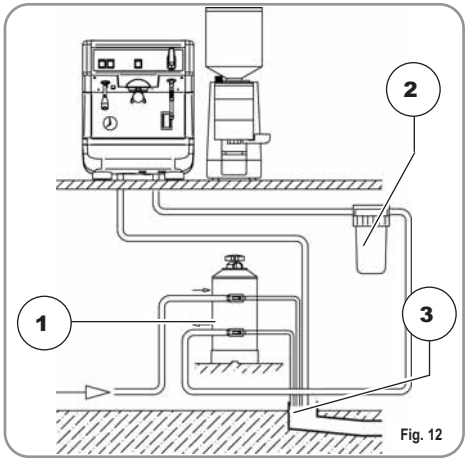


Fig. 12

KEY

1 Softener
2 Mesh filter
3 Drain Ø 50 mm

NOTE: For a correct functioning of the machine the water works pressure must not exceed 4 bars.
Otherwise install a pressure reducer upstream of the softener; the internal diameter of water entrance tube must not be less than 6mm (⅜").

CAUTION
RISK OF SHORT CIRCUITS

The machine must always be protected by an automatic omnipolar switch of suitable power with contact openings of equal distance or more than 3mm.
Nuova Simonelli is not liable for any damage to people or objects due to not observing current security measures.

Prior to connecting the machine to the electrical mains, assess that the voltage shown on the machine's data plate corresponds with that of the mains.

ENGLISH

5. ADJUSTMENTS TO BE MADE BY A QUALIFIED TECHNICIAN ONLY

ENGLISH

5.1 PRESSURE SWITCH ADJUSTMENT

CAUTION

The adjustments listed here below must ONLY be performed by a Specialist Technical Engineer.
Nuova Simonelli cannot be held liable for any damage to persons or property arising from failure to observe the safety instructions supplied in this manual.

CAUTION
ELECTRIC SHOCK HAZARD

Before performing any operation, the specialist technical engineer must first switch off the main switch off and unplug the machine.

To adjust the service pressure of the boiler, thus regulating the water temperature, according to the various functions and needs of the coffee desired, proceed as follows:

- remove the cup grille from the top part of the machine by unscrewing the four side screws “A”;

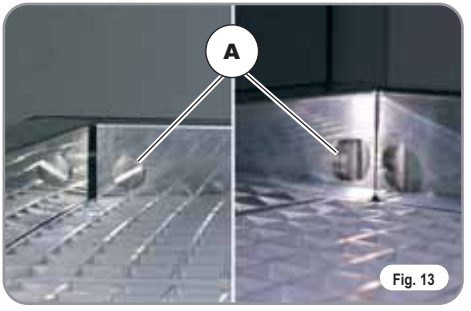


Fig. 13

- turn the pressure switch adjustment screw to INCREASE (clockwise) or REDUCE (anticlockwise) pressure.

Fig. 14

Advisable pressure: 1 - 1,4 bar
(according to the kind of coffee).

5.2 PUMP ADJUSTMENT

To change the working pressure of the pump and therefore, the coffee extraction pressure, proceed as follows:

- remove the worktop grid cover;
- take off the sheet metal guard by unscrewing the two side screws (B) as illustrated in the following figure.

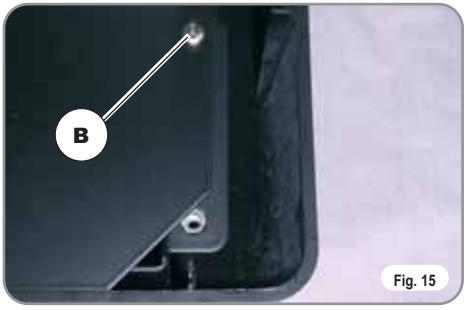


Fig. 15

- turn the pump registration screw, turning it clockwise to INCREASE and counter clock wise to DECREASE the pressure.

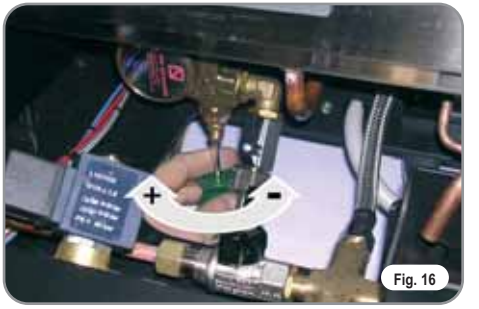


Fig. 16

Advisable pressure: 9 bar..

- The set pump pressure is shown on the lower part of the gauge.

Fig. 17

Once the adjustments have been completed, refit the sheet metal guard into its seating and fix it into place with the two side screws; refit the work surface grille

Before starting to use the appliance, the operator must be sure to have read and understood the safety prescriptions contained in this booklet.

6.1 SWITCHING THE MACHINE ON/OFF

6.1.1 APPIA V

- Plug the machine into the mains socket; the LED of the on switch will begin to flash.
- Hold down the on switch for 5 seconds.

At this point, the Flash-test will begin; this is where all LEDs are switched on for three seconds, after which the test is complete and the hot water/steam key will switch off .

The fact that the machine is operating is shown by the LED of the on switch

and all delivery keys, which remain lit.

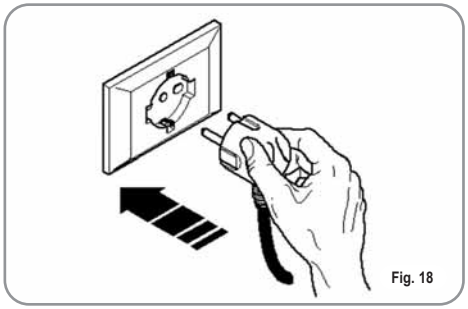


Fig. 18

NOTE: once the auto diagnosis has been completed all the keys are activated.

WARNING

For electronic card maintenance, turn the machine off by means of the external main switch or disconnect the plug.

- To switch off the machine, hold down the on switch for 5 seconds;

the LEDs on the delivery keys will switch off and the on switch LED will flash.

6.1.2 APPIA ESSE

The machine is fitted with a main switch (A). The fact that the machine is operating is shown by the fact that this switch is set to on. To switch off the machine, move the switch to the off position.

Fig. 19

6.2 SELECTION CONFIGURATION

Set the desired function on the available keys placed above the filter-holders (see chapter "DESCRIPTION").

Fig. 20

BUTTONS KEY
(Selection configuration)

1 small coffee

2 small coffees

1 long coffee

2 long coffees

Continuous

ENGLISH

6.3 MAKING COFFEE
APPIA 1GR INSTRUCTIONS

Unhitch the filter-holder and fill it with one or two doses of ground coffee depending on the filter used.

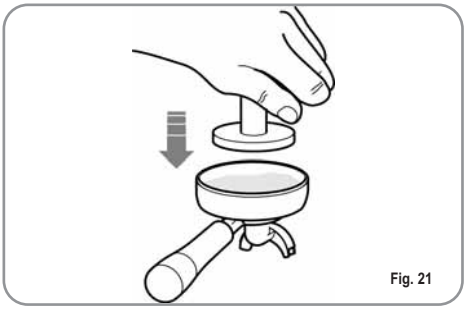


Fig. 21

Press the coffee with the provided coffee presser, dust off any coffee residue from the rim of the filter (this way the rubber gasket will last longer).
Insert the filter in its unit.
Press the desired coffee button:

1 small coffee

2 small coffees

1 long coffee

2 long coffees

By starting up the coffee brewing procedure the unit's pump is activated and the unit's solenoid valve is opened.
By pressing it, the button will turn on and signal the operation

NOTE: when in pause, leave the filter-holder inserted in the unit so that it will keep warm. To guarantee the utmost thermic stability during use, the delivery units are thermo-compensated with complete hot water circulation.

6.4 USING STEAM

CAUTION
RISK OF BURNS OR SCALDING

While using the steam nozzle, you must pay attention to not place your hands beneath it or touch just after it has been used.

To use steam just pull or push the provided lever (Fig. 22).
By pulling it completely the lever will hold a position of maximum delivery; by pushing it, the lever will automatically give way.
The two steam nozzles are articulated to guarantee their easy use.

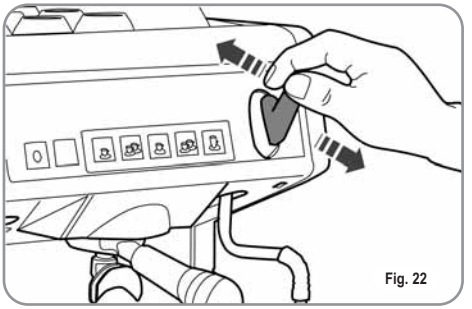


Fig. 22

6.5 MAKING CAPPUCCINO

To obtain the typical cappuccino foam, immerse the nozzle all the way into a container 1/3 full of milk (preferably cone-shaped). Turn on the steam. Before the milk starts to boil, pull the nozzle slightly up and lightly move it vertically across the surface of the milk. When you have completed the procedure, clean the nozzle carefully with a soft cloth.

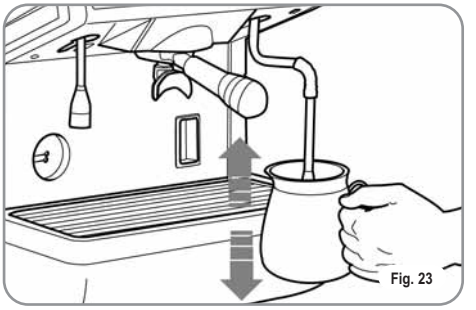


Fig. 23

6.6 HOT WATER SELECTION

CAUTION
RISK OF BURNS OR SCALDING

While using the hot water nozzle, pay careful attention not to place your hands beneath it or touch it just after it has been used.

This nozzle delivers hot water to make tea or herb teas.
Place a container underneath the hot water nozzle and press the switch (ESSE model) or press the hot water select button (V model).

Make sure the button lights up.
Water will be delivered from the hot water nozzle for as long as the set time indicates.

NOTE: Hot water can be delivered at the same time as coffee.

6.7 AUTOSTEAM STEAM NOZZLE WITH TEMPERATURE PROBE (OPTIONAL ON V MODEL ONLY)

As an optional extra, the machine can be equipped with an Autosteam steam nozzle in place of the hot water nozzle.
On this version, the hot water nozzle is fitted in place of the manual steam nozzle.

The Autosteam steam nozzle can be used to deliver steam to foam milk or heat other liquids.

Place a suitable container with milk or another beverage inside it beneath the Autosteam steam nozzle.

Press the key and make sure that the key lights up. The Autosteam steam nozzle will dispense steam until the liquid reaches the pre-set temperature (see chapter 7.4 for programming details).

NOTE: Hot water can be delivered at the same time as coffee.

7. PROGRAMMING Appia V

ENGLISH

7.1 PROGRAMMING DOSES

To access the programming units, proceed as follows:

NOTE: the procedure can be carried out with the machine on.

- To enter the programming function for each group, it is necessary to hold down the continued delivery key for 5 seconds
- The delivery keys will begin to flash.

7.2 PROGRAMMING COFFEE DOSES

To programme the amount of water for each of the delivery keys, proceed as follows:

- fill the filter holder with the right amount of coffee (the double or single filter holder can be used, according to the key to be programmed).
- Place the filter holder in the group.
- Press one of the delivery keys:

- The machine will begin to dispense and once the required quantity has been delivered, press the continued key .
.
- Delivery will cease and the selected dose key will switch off (the other keys will continue to flash).
- Press the continued key to exit the programming function or to continue programming other dose keys

7.3 PROGRAMMING HOT WATER

- Use the relevant procedure to enter the programming function.
- Press the hot water selection key .
- Hot water delivery will begin.
- Decide the required amount of hot water and then press the key again
- Press the continued key to exit the programming function or to continue programming other selection keys.

7.4 PROGRAMMING THE AUTOSTEAM STEAM NOZZLE (OPTIONAL)

- Use the relevant procedure to enter the programming function.
- Insert a jug containing milk and press the steam key ; this will make steam come out of the nozzle.
- When the steam key is pressed again, the control unit will store the sample temperature reached in its memory (if the milk temperature reaches the maximum temperature, steam delivery will be stopped and the maximum value will remain the setting for the control unit).
- Press the continued key to exit the programming function or to continue programming other selection keys.

7.5 PROGRAMMING STANDARD DOSES

- It is possible to enter pre-set values for the 4 group doses and water (steam).

To do this, it is necessary to press the key and hold it down for at least 10 seconds until the flashing keys switch off.

The doses are:

1CN	2CN	1CL	2CL
40 cc	60 cc	50 cc	85 cc

WATER	STEAM TEMP
0 sec.	50° C

NOTE: A time setting of 0 seconds for steam and water means this function will work continually.

7.6 PROGRAMMING OPERATING PARAMETERS

CAUTION

The adjustments listed here below must ONLY be performed by a Specialist Technical Engineer

The page for setting operating parameters is opened by pressing the key together with the 2 espresso key while no delivery is enabled:

1. Enabling the pump if the level is enabled.
2. Enabling the software block to enter the dose programming function.
3. Adjusting keypad brightness.

1. Enabling the pump during levelling.

Use the 1 espresso key to set pump enabling during levelling: if the key is lit, the pump is enabled together with the level; if it is switched off, the pump is not enabled with the level function

2. Enabling the software block to enter the dose programming function.

Use the 1 long coffee key to enable a software block to programme doses (key lit) or to de-activate the block.

3. Adjusting keypad brightness.

The 2 long coffees key , which will flash, is used to choose the key brightness setting from 5 pre-set levels.

Use the key to change the level, lowering it to minimum or returning it to maximum.

Press the continued key to exit the programming function and return to the dose programming function

8. LEANING AND MAINTENANCE

8.1 SWITCHING OFF THE MACHINE

To stop the machine, it is necessary to hold down the on/off key for 5 seconds (V model) or move the main switch to the OFF position (ESSE model).

8.2 CLEANING THE OUTSIDE OF THE MACHINE

Before performing any cleaning operation, the machine must be cut off from the power supply (machine switched off and unplugged).

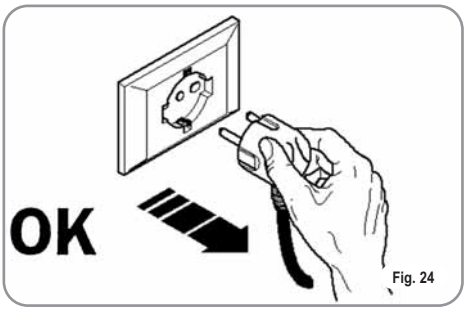


Fig. 24

WARNING

Do not use solvents, chlorine-based products or abrasives.

Cleaning the work area: remove the worktop, lifting it up from the front and sliding it out. Remove the water collection dish underneath and clean everything with hot water and cleansers.

Cleaning the bottom: To clean all the chromium-plated areas, use a soft, damp cloth.

8.3 CLEANING THE STAINLESS COFFEE-HOLDERS

The stainless coffee-holders are situated under the delivery units, as shown in figure (Fig. 25).

Fig. 25

NOTE: To clean proceed as follows:

- Turn the screw placed in the centre of the coffee-holder.
- Slide the coffee-holder out and check that its holes are not obstructed but clean.
- If obstructed, clean as described (Paragraph "CLEANING FILTERS AND FILTER-HOLDERS")
  We recommend cleaning the coffee-holder once a week.

8.4 CLEANING THE UNIT WITH THE AID OF THE BLIND FILTER

The machine is pre-set for cleaning the delivery unit with a specific washing powder.

We recommend carrying out a washing cycle at least once a day with special cleansers.

CAUTION
RISK OF INTOXICATION

Once the filter-holder has been removed, repeat delivery operations a few times to eliminate any cleanser residues.

To carry out the washing procedure, proceed as follows:

1) Substitute the filter with the delivery unit blind filter.
2) Fill it with two spoonfuls of special cleanser powder and insert it into the unit filter-holder.
3) Press one of the coffee keys and halt it after 10 seconds.
4) Repeat the procedure several times.
5) Remove the filter-holder and carry our a few deliveries.

8.5 CLEANING FILTERS AND FILTER-HOLDERS

Place two spoonfuls of special cleanser in half a litre of hot water and immerse filter and filter-holder (without its handle) in it leaving them to soak for at least half an hour. Then rinse abundantly with running water.

8.6 RESIN AND SOFTENER REGENERATION

To avoid scaling deposits in the boiler and in the heating exchangers, the softener must always be kept efficient. Therefore, the ionic resins must be regularly regenerated.
Regeneration times are established according to the quantity of coffee delivered daily and the hardness of the water utilised.
As an indication, regeneration times can be calculated on the basis diagram illustrated in Fig. 26.

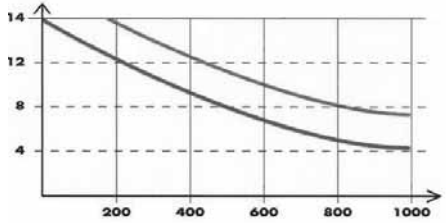


Fig. 26

Regeneration procedures are as follows:

1) Turn the machine off and place a container large enough to contain at least 5 litres under tube E (Fig. 27).
   Turn levers C and D from left to right; take the cap off by unscrewing knob and fill with 1 Kg normal kitchen salt (Fig. 28).

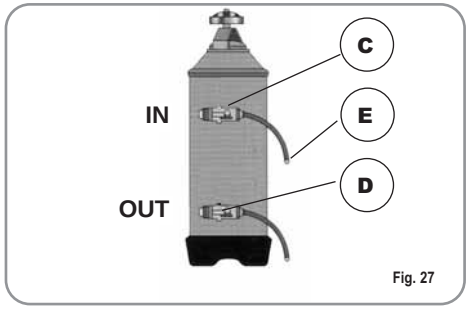


Fig. 27

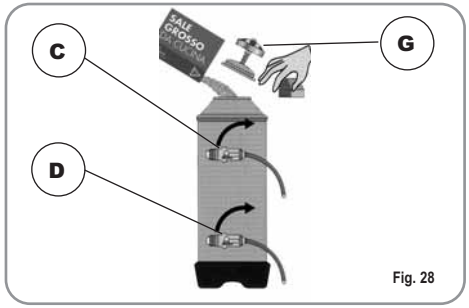


Fig. 28

2) Put the cap back on and reposition lever C moving it towards the left (Fig. 29) and allowing tube F to discharge the salty water until it has been eliminated and the water becomes fresh again (about half and hour).

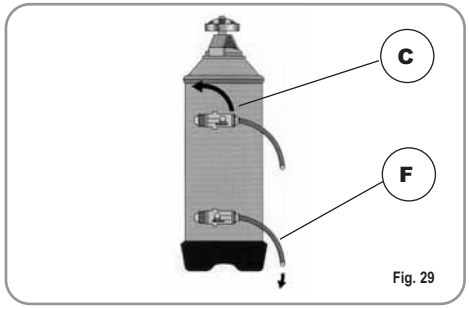


Fig. 29

3) Reposition lever D towards the left (Fig. 30).

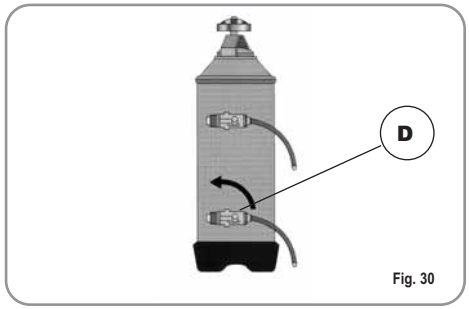


Fig. 30

ENGLISH

9. Appia V MACHINE FUNCTION MESSAGES

DISPLAY AND KEY INDICATIONS	CAUSE	EFFECT	SOLUTION	NOTES
Drawing of continued key flashing and delivery key lit.	If the doser doesn't send out its set commands within the first three seconds from delivery onset.	If the delivery isn't manually halted, the maximum time limit (120 sec) will be blocked.	Interrupt delivery.	
Drawing of continued key flashing.	If within 90 sec. from onset, with pump inserted during the levelling, at 180 sec., if the level has not been re-established.	The pump, the resistor and all the functions will be halted.	Turn the machine off for at least 5 sec. and then switch it on again.	

Félicitations,

Avec l'achat du modèle Appia vous avez fait un excellent achat.

vous avez fait un excellent choix.

L'achat d'une machine à café express professionnelle regroupe plusieurs facteurs de sélection: le nom du Constructeur, les caractéristiques des fonctions de la machine, l Appia technique, la qualité et la rapidité du service après-vente, le coût. Vous avez donc certainement évalué tous ces critères avant de décider de choisir le modèle .

Vous avez choisi le meilleur produit et nous sommes certains Appia le découvrirez à chaque café et à chaque cappuccino que vous boirez.

Et vous apprécierez la facilité et la rapidité d'emploi du modèle .

Si cet achat est le premier achat d'une machine Nuova Simonelli, vous êtes le bienvenu dans le monde de la haute cafétéria; si, par contre, vous faites déjà partie de notre Clientèle, nous sommes flattés par votre fidélité, et nous vous remercions de préférer nos produits.

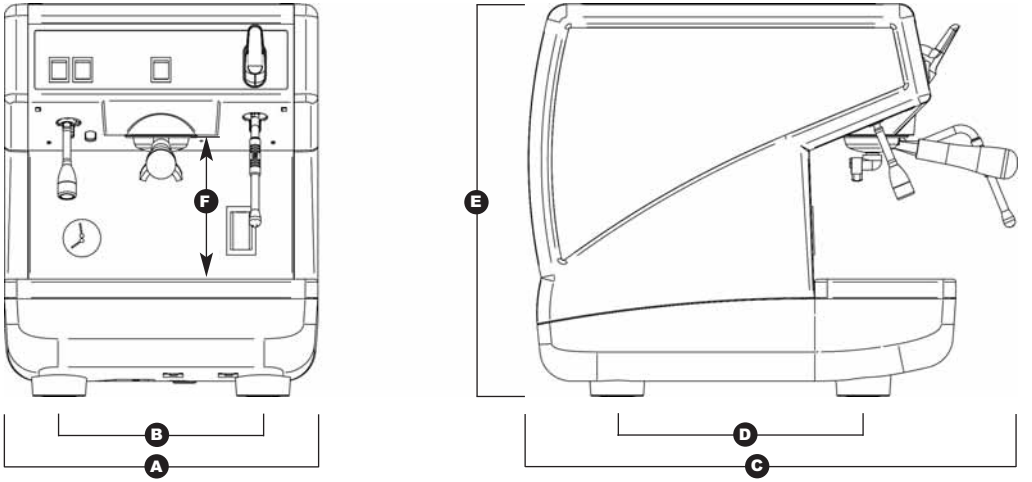
Salutations distinguées,

Nuova Simonelli s.r.l.

FRANÇAIS

Appia® MADE IN ITALY

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES



	1 Groupe 110V		1 Groupe 220V	
POIDS NET	42 kg	*92.6 lb*	42 kg	*92.6 lb*
POIDS BRUT	48 kg	*106 lb*	48 kg	*106 lb*
PUISS. THERMIQUE	1800 W	*1800 W*	1500 W	*1500 W*
DIMENSIONS	A 400 mm	A *15 11/16"*	A 400 mm	A *15 11/16"*
	B 310 mm	B *12 3/16"*	B 310 mm	B *12 3/16"*
	C 545 mm	C *21 7/16"*	C 545 mm	C *21 7/16"*
	D 370 mm	D *14 9/16"*	D 370 mm	D *14 9/16"*
	E 530 mm	E *20 13/16"*	E 530 mm	E *20 13/16"*
	F 180 mm	F *7 1/16"*	F 180 mm	F *7 1/16"*

Appia® MADE IN ITALY

INDEX
APPIA TGR INSTRUCTIONS

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES . . . 42

1. DESCRIPTION 45
1.1 LISTE ACCESSOIRES 46

2. PRESCRIPTIONS DE SECURITE 47

3. TRANSPORT ET DEPLACEMENT 50
3.1 IDENTIFICATION MACHINE 50
3.2 TRANSPORT 50
3.3 DEPLACEMENT 50

4. INSTALLATION ET OPERATIONS PRELIMINAIRES 51

5. REGLAGES DU TECHNICIEN QUALIFIE 52
5.1 REGLAGE PRESSOSTAT 52
5.2 REGLAGE POMPE 52

6. UTILISATION 53
6.1 MISE EN MARCHE/ARRET DE LA MACHINE 53
6.1.1 APPIA V 53
6.1.2 APPIA ESSE 53
6.2 CONFIGURATION SELECTION 53
6.3 PREPARATION DU CAFE 54
6.4 UTILISATION DE LA VAPEUR 54
6.5 PREPARATION DU CAPPUCCINO 54
6.6 SELECTION EAU CHAUDE 55
6.7 LANCE VAPEUR AUTOSTEAM AVEC SONDE DE TEMPERATURE (OPTION UNIQUEMENT SUR VERSION V) 55

7. PROGRAMMATION APPIA V 56
7.1 PROGRAMMATION DOSES 56
7.2 PROGRAMMATION DOSES CAFE 56
7.3 PROGRAMMATION EAU CHAUDE 56
7.4 PROGRAMMATION LANCE VAPEUR AUTOSTEAM (OPTION) 56
7.5 PROGRAMMATION DOSES STANDARD 56
7.6 PROGRAMMATION PARAMETRES DE FONCTIONNEMENT 57

8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN 58
8.1 ARRET DE LA MACHINE 58
8.2 NETTOYAGE DE LA CARROSSERIE 58
8.3 NETTOYAGE DES DOUCHES INOX 58
8.4 NETTOYAGE DU GROUPE A L'AIDE DU FILTRE BORGNE 58
8.5 NETTOYAGE DES FILTRES ET DES SUPPORTS A FILTRES 58
8.6 REVIVIFICATION DES RESINES DE L'ADOUCISSEUR 59

9. MESSAGES FONCTIONS MACHINE APPIA V 60

INSTALLATION ELECTRIQUE APPIA V . . . 102

INSTALLATION ELECTRIQUE APPIA ESSE 104

INSTALLATION HYDRAULIQUE 106

FRANÇAIS

Appia
MADE IN ITALY

1. DESCRIPTION Appia V - Esse

Fig. 1

LEGENDE

1 Poussoirs sélection
2 Poussoirs distribution
3 Poignée vapeur
4 Lance vapeur
5 Porte filtre
6 Niveau optique
7 Pied réglable
8 Manomètre
9 Lance eau chaude
10 Plaquette données

1.1 LISTE ACCESSOIRES
APPIA TGR INSTRUCTIONS

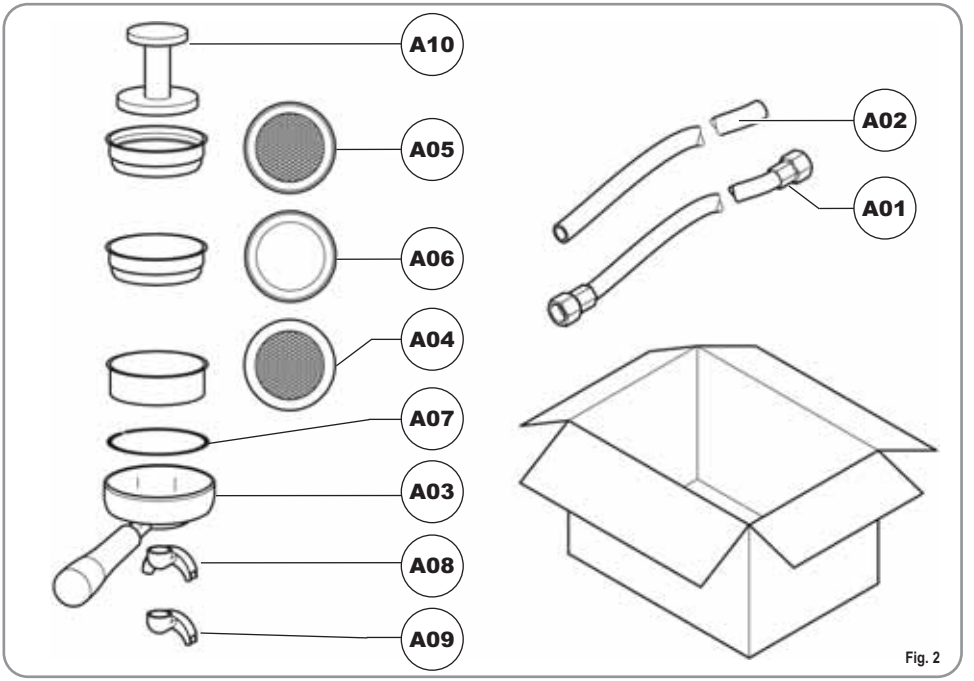


Fig. 2

CODE	DESCRIPTION	QUANTITE'
A01	Tube arrivée ⅜"	1
A02	Tube d'évacuation Ø 25 mm - L. 150 cm	1
A03	Support à filtres	2
A04	Double filtre	1
A05	Filtre unique	1
A06	Filtre borgne	1
A07	Ressort	1
A08	Double bec de distribution	1
A09	Bec unique de distribution	1
A10	Presse café	1

2. PRESCRIPTIONS DE SECURITE

☞ **Ce manuel est partie intégrante et essentielle du produit et doit par conséquent être remis à l'utilisateur. Lire attentivement les conseils qu'il contient car ils fournissent des indications particulièrement importantes sur la sécurité de l'installation, son utilisation et son entretien.**
Conserver ce manuel avec soin de façon à pouvoir le consulter si nécessaire.

☞ **Après avoir retiré la machine de son emballage, contrôler que l'appareil soit en parfait état. En cas du moindre doute, ne pas l'utiliser et s'adresser à un technicien qualifié. Les éléments de l'emballage (sacs plastique, polystyrène expansé, clous, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils peuvent être dangereux. Ne pas répandre ces éléments dans l'environnement.**

⚠ ATTENTION
RISQUE DE POLLUTION

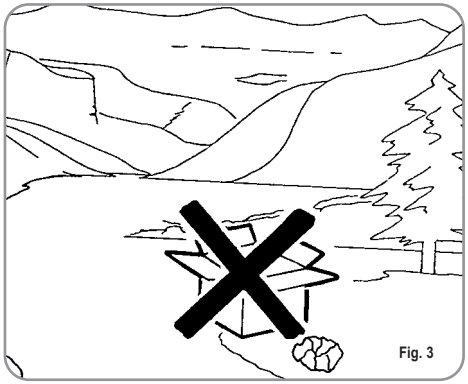


Fig. 3

☞ **Avant de brancher l'appareil, veillez à ce que les données indiquées sur la plaquette correspondent à celles du réseau électrique. La plaquette est située sur le devant de l'appareil, en haut à droite. L'installation doit être réalisée dans le respect des normes en vigueur, suivant les instructions fournies par le fabricant et par un technicien qualifié.**
Le fabricant ne pourra en aucun cas être retenu responsable des éventuels dommages causés par une absence de mise à la terre de l'installation. Pour la sécurité électrique de cet appareil, il est obligatoire de prévoir une installation de mise à la terre, en s'adressant à un électricien qualifié et dûment autorisé à cet effet, afin qu'il vérifie que la portée électrique de l'installation soit bien appropriée à la puissance maximum de l'appareil indiquée sur la plaquette.

Fig. 4

☞ **En particulier, l'électricien devra s'assurer que la section des câbles de l'installation soit bien adaptée à la puissance absorbée par l'appareil.**
L'emploi d'adaptateurs de même que de prises multiples et de rallonges est interdit. Si leur usage s'avère indispensable, il faut absolument s'adresser à un électricien dûment autorisé à cet effet.

☞ **L'appareil doit être installé selon les normes sanitaires locales en vigueur concernant les installations hydrauliques. Par conséquent, pour l'installation hydraulique, veuillez vous adresser à un technicien dûment autorisé à cet effet.**

☞ **Cet appareil devra être destiné uniquement à l'usage décrit expressément dans cette notice. Le fabricant ne pourra en aucun cas être retenu responsable des dommages éventuels causés par une mauvaise ou déraisonnable utilisation.**

☞ **L'utilisation de tout appareil électrique entraine le respect de certaines règles fondamentales.**
Et notamment:

- **ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides;**

ATTENTION
RISQUE DE DECHARGE ELECTRIQUE

- **ne pas utiliser l'appareil pieds nus;**
- **ne pas employer de rallonges dans des locaux utilisés comme salle de bain ou douche;**
- **ne pas tirer le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil du réseau électrique; rete di alimentazione;**

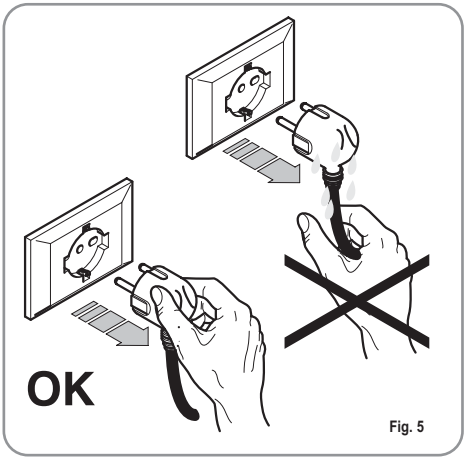


Fig. 5

- **ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc.);**
- **ne pas permettre l'utilisation de l'appareil de la part d'enfants ou de personnes non autorisées et n'ayant pas lu ni bien compris le contenu de cette notice.**

☞ **Avant de procéder à toute opération d'entretien, le technicien autorisé devra déconnecté l'appareil du réseau électrique en débranchant la fiche ou en éteignant l'interrupteur de l'appareil.**

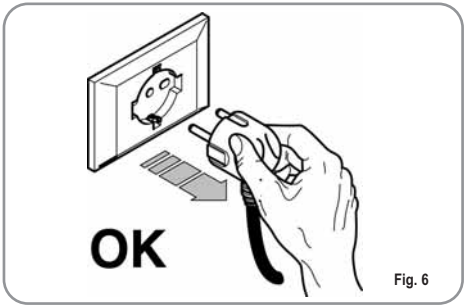


Fig. 6

☞ **Pour les opérations de nettoyage, ne suivre que les instructions contenues dans cette notice.**

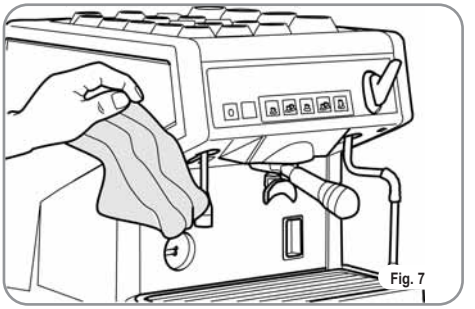


Fig. 7

☞ **En cas de panne ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, éteignez-le. Il est strictement d'intervenir. Adressez-vous uniquement au personnel qualifié. La réparation éventuelle des produits ne devra être effectuée que par la Maison Constructrice ou par un centre de service après vente dûment autorisé, en utilisant uniquement des pièces détachées originales.**
L'inobservance de ces indications pourrait compromettre la sécurité de l'appareil.

☞ **Lors de l'installation, l'électricien autorisé devra prévoir un disjoncteur omnipolaire conforme aux normes en vigueur qui prévoient que les contacts aient un espace d'ouverture égal ou supérieur à 3 mm.**

☞ **Afin d'éviter des surchauffes dangereuses, il est conseillé de bien dérouler sur toute la longueur le câble d'alimentation.**

☞ **Ne pas obstruer les grilles d'aspiration et/ou de dissipation et plus particulièrement celles du chauffe-tasses.**

☞ **La câble d'alimentation de cet appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur. En cas d'endommagement du câble, éteindre l'appareil et le faire remplacer uniquement par un technicien qualifié.**

☞ **Si vous décidez de ne plus utiliser cet appareil, il est vivement conseillé de le rendre inefficace en coupant le câble d'alimentation, après avoir débranché le câble du réseau d'alimentation électrique.**

ATTENTION
RISQUE DE POLLUTION

Ne jamais abandonner l'appareil dans l'environnement: pour son élimination totale, s'adresser à un centre autorisé ou contacter le fabricant afin de recevoir les instructions à ce sujet.

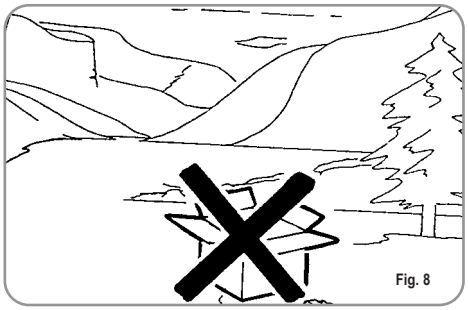


Fig. 8

ATTENTION
RISQUE D'INTOXICATION

Lors de l'utilisation du bec à vapeur, ne jamais exposer les mains à la vapeur. Ne jamais toucher le bec tout de suite après son utilisation.

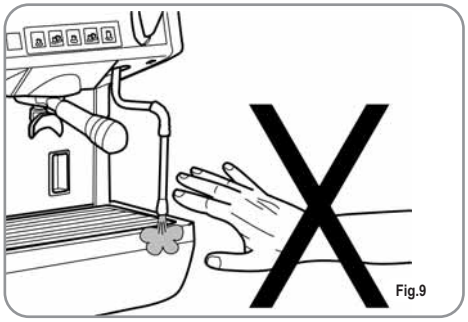


Fig.9

ATTENTION
RISQUE DE BRULURES

Pour effectuer toute opération relative à l'installation, l'entretien, le déchargement et la mise au point, l'opérateur qualifié devra toujours porter ses gants de travail et ses chaussures de protection.

3. TRANSPORT ET DEPLACEMENT

3.1 IDENTIFICATION DE LA MACHINE

Pour toute communication avec le fabricant Nuova Simonelli, indiquer toujours le numéro de série qui est celui figurant dans ce manuel.

Fig. 10

3.2 TRANSPORT

La machine est transportée sur des palettes avec d'autres machines et à l'intérieur de cartons; le tout étant fixé aux palettes au moyen des courroies appropriées.

Avant de procéder à toute opération de transport ou de déplacement, l'opérateur doit:

- mettre des gants et des chaussures de protection ainsi qu'une salopette munie d'élastiques aux extrémités.
  Le transport des palettes doit être effectué au moyen d'un appareil de soulèvement approprié (du type chariot élévateur à fourches).

3.3 DEPLACEMENT

ATTENTION

RISQUE D'IMPACT OU D'ECRASEMENT

Lors des opérations de déplacement, l'opérateur doit s'assurer qu'aucune personne, chose ou objet ne se trouve dans la zone d'opération.
Soulever doucement la palette à 30 cm environ de terre et rejoindre la zone de chargement.
Une FIS atteinte la zone de chargement et après avoir vérifié l'absence d'obstacles, de choses ou de personnes, poser la palette à terre toujours au moyen d'un appareil de levage approprié (par exemple, un chariot élévateur à fourches), puis la déplacer en la soulevant à 30 cm environ de terre jusqu'à la zone de stockage.

ATTENTION

RISQUE D'IMPACT OU D'ECRASEMENT

Avant de procéder à l'opération décrite ci-après, s'assurer que le matériel chargé soit bien positionné et qu'il ne tombe pas après la coupure des courroies.
Pour couper les courroies et stocker le produit, l'opérateur doit toujours être muni de gants et de chaussures de protection; pour effectuer cette opération, consulter les caractéristiques techniques du produit afin de contrôler le poids de la machine devant être emmagasinée et de pouvoir agir en conséquence.

FRANÇAIS

4. INSTALLATION ET OPERATIONS PRELIMINAIRES

Après avoir retiré l'emballage et avoir vérifié l'intégrité de la machine et de ses accessoires, procéder de la façon suivante:

- position la machine sur un plan horizontal;
- assembler les pieds de support de la machine en introduisant la broche dans la coquille cylindrique;
- visser le pied en caoutchouc dans le filetage de la broche contenue dans la coquille;
- visser l'ensemble du groupe assemblé dans les emplacements des pieds de la machine;
- niveler la machine en agissant sur les pieds de réglage;

NOTE: la rainure de la coquille doit être dirigée vers le haut, comme indiqué dans la figure suivante.

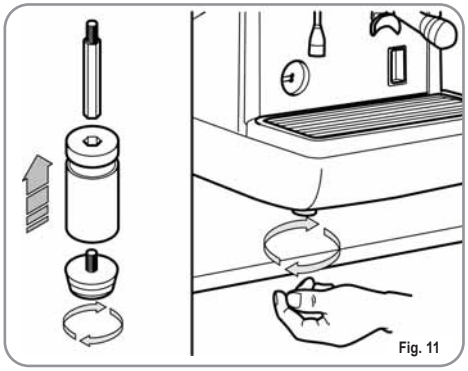


Fig. 11

Dans la phase préliminaire, après la mise en plan de la machine, il est conseillé d'installer un adoucisseur (1), à la sortie du circuit hydrique, puis un filtre à maille (2).
Cela empêche les impuretés, telles que le sable, les particules de calcaire en suspension, la rouille, etc., d'endommager les surfaces délicates en graphite, garantissant une longue durée de vie de la machine.

Après ces opérations, procéder aux branchements hydrauliques comme illustré dans la figure suivante.

ATTENTION

Eviter les étranglements des tubes de connexion. Vérifier en outre que l'évacuation (3) soit en mesure d'éliminer les rebuts.

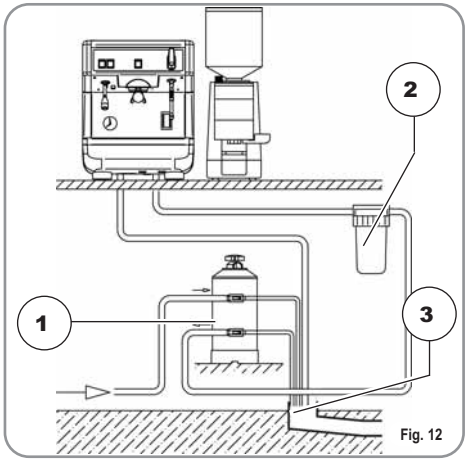


Fig. 12

LEGENDA

1 Adoucisseur
2 Filtre à maille
3 Evacuation Ø 50 mm

NOTE: Pour le bon fonctionnement de la machine, il est nécessaire que la pression du réseau ne dépasse pas les 4 bar.Dans le cas contraire, installer un réducteur de pression en amont de l'adoucisseur; le tube en entrée de l'eau doit avoir un diamètre interne non inférieur à 6 mm (3/8").

ATTENTION
RISQUE DE DECHARGE ELECTRIQUE

La machine doit toujours être protégée par un interrupteur automatique omnipolaire de puissance appropriée, avec une distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à 3 mm. Nuova Simonelli ne répond d'aucun dommage aux personnes ou aux choses dérivant du non respect des normes de sécurité en vigueur.

Avant de brancher a machine à un réseau électrique, vérifiez que le voltage indiqué sur la plaquette des données de la machine correspond à celle de votre réseau.

5. REGLAGES DU TECHNICIEN QUALIFIE

5.1 REGLAGE PRESSOSTAT

ATTENTION

Les réglages énumérés ci-dessous doivent être effectués UNIQUEMENT par un Technicien Spécialisé.
Nuova Simonelli ne répond d'aucun dommage aux personnes ou aux choses, dérivant du non respect des prescriptions de sécurité décrites dans ce manuel.

ATTENTION
DANGER DE SECOUSSE ELECTRIQUE

Le technicien spécialisé doit, avant d'effectuer toute opération de réglage, éteindre l'interrupteur de la machine et débrancher la fiche.

Pour modifier la pression de service de la chaudière, c'est-à-dire la température de l'eau, en fonction des différentes exigences ou des caractéristiques du café utilisé, agir de la façon suivante:

- extraire la grille de support des tasses sur la partie supérieure de la machine en dévissant les quatre vis latérales "A";

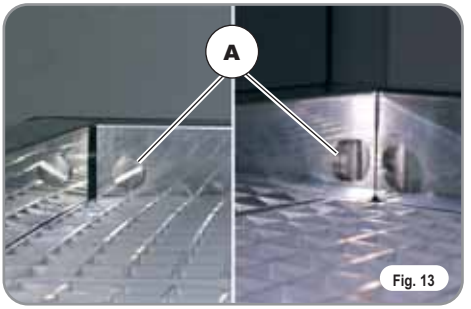


Fig. 13

- agir sur la vis de réglage du pressostat pour AUGMENTER (vers la droite) ou pour DIMINUER (vers la gauche) la pression.

Fig. 14

Valeur conseillée: 1 - 1,4 bar
(selon le type de café).

5.2 REGLAGE POMPE

Pour modifier la pression de service de la pompe, et donc la pression de distribution du café, agir selon les indications mentionnées ci-dessous:

o extraire la grille du plan de travail;
o extraire la protection en tôle en dévissant les deux vis latérales (B) comme illustré dans la figure ci-dessous;

Fig. 15

- Agir sur la vis de réglage de la pompe pour AUGMENTE (vers la droite) ou pour DIMINUER (vers la gauche) la pression;

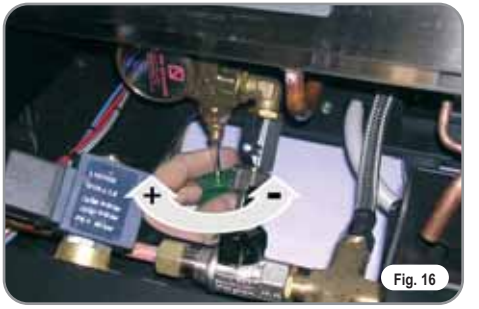


Fig. 16

Valeur conseillée: 9 bar.

- La pression programmée de la pompe est affichée dans la partie inférieure du manomètre.

Fig. 17

Au terme des réglages, remettre la protection en tôle à sa place en la fixant à l'aide des deux vis latérales; remettre la grille sur le plan de travail.

FRANÇAIS

6. UTILISATION

Avant de commencer à travailler, l'opérateur doit avoir lu et compris toutes les prescriptions de sécurité indiquées dans ce manuel.

6.1 MISE EN MARCHE/ARRET DE LA MACHINE

6.1.1 APPIA V

- Brancher la machine à la prise électrique, la diode lumineuse de la touche de mise en marche commence à clignoter.
- Appuyer sur touche de mise en marche pendant 5 secondes.

Le Lamp-test s'actionne alors avec toutes les diodes allumées, puis il termine après 3 secondes et la touche eau chaude/vapeur s'éteint. .

L'état de machine en fonction est indiqué par l'allumage permanent de la diode lumineuse de la touche de mise en marche et de toutes les diodes des touches de distribution.

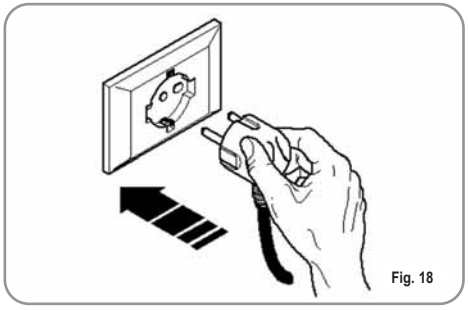


Fig. 18

NOTE: toutes les touches de sélection sont validées dès la fin du diagnostic.

ATTENTION

En cas de manipulation de la carte électronique, éteindre la machine à l'aide de l'interrupteur général et débrancher le câble d'alimentation.

- Pour éteindre la machine, appuyer sur la touche de mise en marche pendant 5 secondes;
  les diodes des touches de distribution s'éteignent et la diode de la touche de mise en marche se remet à clignoter.

6.1.2 APPIA ESSE

La machine est munie d'un interrupteur général (A). L'état de machine en fonction est indiqué par l'allumage cet interrupteur. Pour éteindre la machine, positionner l'interrupteur sur off.

Fig. 19

6.2 CONFIGURATION SELECTION

Programmer la fonction désirée sur les touches à disposition situées sur les supports à filtres (Voir chapitre "DESCRIPTION").

Fig. 20

LEGENDE TOUCHES
(Configuration sélections)

1 Café serré

2 Café serré

1 Café léger

2 Café léger

Continu

FRANÇAIS

6.3 PREPARATION DU CAFE

Dégager le support à filtre et remplir l'une ou les deux doses de café moulu selon le filtre utilisé.

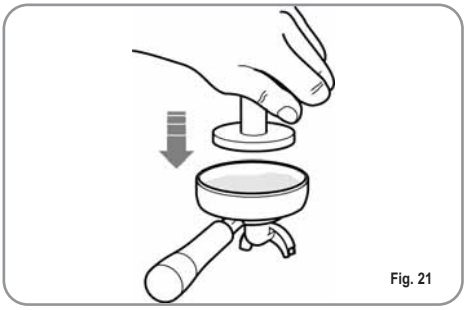


Fig. 21

Presser le café avec le presseur fourni en dotation, nettoyer le bord annulaire du filtre des résidus de poudre de café (pour garantir une meilleure tenue et une moindre usure de la garniture du filtre).
Emboîter alors le support à filtre sur le groupe.
Frapper le poussoir café désiré:

1 Café serré	2 Café serré
1 Café léger	2 Café léger

La pompe s'actionne et l'électrovanne du groupe s'ouvre, en faisant démarrer l'infusion du café.
L' opération est indiquée par l'allumage de la touche frappée.

NOTE: lors des pauses, laisser le support à filtre emboîté afin qu'il reste chaud.
Les groupes de distribution sont compensés thermiquement par circulation totale d'eau chaude, afin de garantir le maximum de stabilité thermique pendant le service.

6.4 UTILISATION DE LA VAPEUR

ATTENTION
RISQUE DE BRULURES

Pendant l'utilisation de la vapeur, veiller à ne pas mettre les mains sous la vapeur et à ne pas toucher tout de suite la lance.

Pour utiliser la vapeur, il suffit de tirer ou de pousser le levier correspondant (Fig. 22).
En tirant entièrement le levier, ce dernier reste bloqué en position de distribution maximum, en le poussant, son retour est automatique.
Les deux lances à vapeur sont articulées, permettant une utilisation plus aisée.

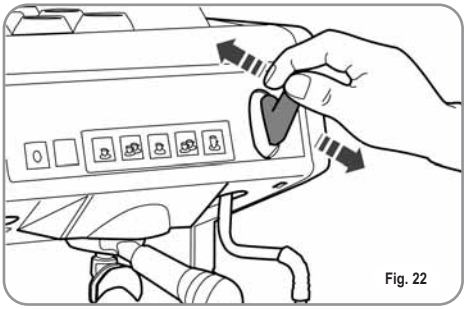


Fig. 22

6.5 PREPARATION DU CAPPUCCINO

Pour obtenir la mousse typique du cappuccino, plonger le bec de la vapeur au fond du récipient qui doit être rempli d'un tiers (il est préférable que le récipient soit conique et allongé).
Ouvrir la vapeur. Avant que le lait n'ait atteint l'ébullition, positionner le bec de la vapeur à la surface en effleurant le lait par des petits mouvements dans le sens vertical. A la fin de l'opération, nettoyer soigneusement la lance avec un chiffon souple.

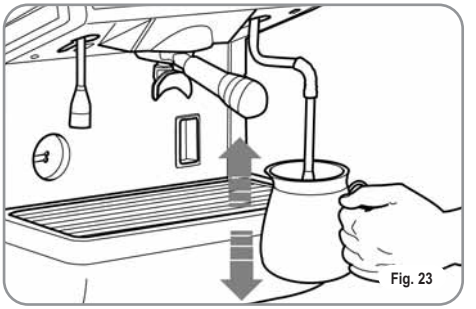


Fig. 23

6.6 SELECTION EAU CHAUDE

ATTENTION
RISQUE DE BRULURES

Pendant l'utilisation de la lance à eau chaude, veiller à ne pas mettre les mains sous la vapeur et à ne pas toucher tout de suite la lance.

Permet la distribution de l'eau chaude pour la préparation du thé, de la camomille et des tisane.
Positionner un récipient sous la lance de l'eau chaude et actionner l'interrupteur (version ESSE) ou frapper le poussoir de sélection eau chaude (version V).

Vérifier que le poussoir s'allume.
La lance à eau chaude distribue de l'eau pendant le temps programmé.

NOTE: La distribution de l'eau chaude peut se faire en même temps que celle du café.

6.7 LANCE VAPEUR AUTOSTEAM AVEC SONDE DE TEMPERATURE (OPTION UNIQUEMENT SUR VERSION V)

Comme option, la machine peut être munie de la lance vapeur Autosteam à la place de la lance eau chaude.
Sur cette version, la lance eau chaude se trouve à la place de la lance vapeur manuelle.

La lance vapeur Autosteam permet de distribuer de la vapeur pour faire mousser le lait ou pour réchauffer d'autres liquides.

Positionner un sous la lance vapeur Autosteam un récipient approprié contenant du lait ou une autre boisson.

Frapper la touche et vérifier que la touche s'allume. La vapeur sort de la lance Autosteam jusqu'à ce que le liquide atteigne la température programmée (voir chapitre 7.4 pour programmation).

NOTE: La distribution de l'eau chaude peut se faire en même temps que celle du café.

7. PROGRAMMATION Appia V

7.1 PROGRAMMATION DOSES

Pour accéder aux pages de programmation, procéder de la façon suivante:

NOTE: Cette opération peut être effectuée avec la machine allumée.

- Pour entrer dans la page de programmation des doses de chaque groupe, il faut appuyer pendant 5 secondes sur la touche de distribution continue .
- Les touches de distribution se mettent à clignoter.

7.2 PROGRAMMATION DOSES CAFE

Pour programmer la dose d'eau relative à l'une des touches de distribution, procéder comme suit:

- remplir avec la juste dose de café le porte filtre (le porte filtre peut être simple ou double, selon la touche que l'on désire programmer).
- Enclencher le porte filtre sur le groupe.
- Frapper l'un des poussoirs distributeurs:

- La distribution commence ; lorsque la quantité désirée est atteinte, frapper la touche continue .
- La distribution s'arrête et la touche doses sélectionnée s'éteint (les autres touches continuent à clignoter).
- Frapper la touche continue pour quitter la programmation ou pour continuer la programmation des autres touches doses.

7.3 PROGRAMMATION EAU CHAUDE

- Entrer dans la page de programmation selon la procédure relative.
- Frapper la touche sélection eau chaude .
- La distribution de l'eau chaude commence.
- Etablir la dos d'eau chaude désirée et frapper à nouveau la touche .
- Frapper la touche continue pour quitter la programmation ou pour continuer la programmation des autres touches sélection.

7.4 PROGRAMMATION LANCE VAPEUR AUTO-STEAM (OPTION)

- Entrer dans la page de programmation selon la procédure relative.
- Positionner un broc contenant du lait et frapper la touche vapeur ; la vapeur sort de la lance.
- En frapper encore la touche vapeur , la centrale mémorise la température atteinte lors de l'échantillonnage (si la température du lait atteint la température maximum, la distribution de vapeur s'arrête et la valeur programmée dans la centrale reste celle maximum).
- Frapper la touche continue pour quitter la programmation ou pour continuer la programmation des autres touches sélection.

7.5 PROGRAMMATION DOSES STANDARD

- Il est possible de programmer des valeurs prédéterminées pour les 4 doses du groupe, pour l'eau (vapeur).

Pour cela, il suffit d'appuyer sur la touche pendant au moins 10 secondes jusqu'à ce que les touches clignotantes s'éteignent.

Les doses sont:

1CN	2CN	1CL	2CL
40 cc	60 cc	50 cc	85 cc

EAU	TEMP. VAPEUR
0 sec.	50° C

NOTE: Un temps de 0 secondes pour l'eau et pour la vapeur ne détermine pas le fonctionnement en modalité continue.

FRANÇAIS

7.6 PROGRAMMATION PARAMETRES DE FONCTIONNEMENT

ATTENTION

Les réglages énumérés ci-dessous doivent être effectués UNIQUEMENT par un Technicien Spécialisé.

En frappant la touche en même temps que la touche 2 café serré , alors qu'aucu ne distribution n'est active, on accède à la page de programmation des paramètres de fonctionnement:

1. Activation pompe si niveau actionné..
2. Activation blocage logiciel pour l'accès en programmation doses.
3. Réglage luminosité clavier.

1. Activation pompe pendant le niveau.

A l'aide de la touche 1 café serré on programme l'activation de la pompe pendant le niveau:

si la touche est allumée, la pompe s'actionne avec le niveau, alors que si elle est éteinte la pompe ne s'actionne pas avec le niveau.

2. Activation blocage logiciel pour l'accès en programmation doses.

A l'aide de la touche 1 café léger on actionne (touche allumée) ou on exclue le blocage logiciel pour la programmation des doses.

3. Réglage luminosité clavier.

La touche 2 cafés légers , clignotante, est utilisée pour choisir la luminosité des touches parmi 5 degrés de luminosité préétablis.

En frappant on modifie le degré de luminosité, en abaissant la valeur jusqu'au minimum pour retourner ensuite à la valeur maximum.

En frappant la touche continue on quitte la page de programmation des paramètres et on retourne sur la page de programmation des doses.

8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

8.1 ARRET DE LA MACHINE

Pour arrêter la machine, il faut appuyer sur la touche de mise en marche/arrêt pendant 5 secondes (version V) ou déplacer l'interrupteur général en position OFF (version ESSE).

8.2 NETTOYAGE DE LA CARROSSERIE

Avant d'effectuer toute opération de nettoyage, il faut mettre la machine en état énergétique "OFF" (c'est-à-dire interrupteur machine éteint et fiche débranchée).

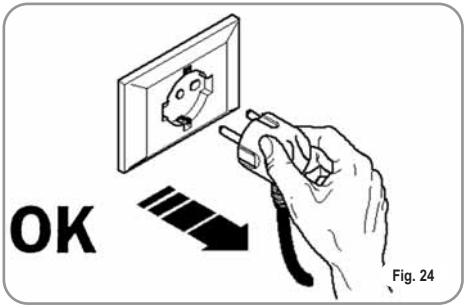


Fig. 24

ATTENTION

Ne pas utiliser de solvants, de produits à base de chlore, ni d'abrasifs.

Nettoyage de la zone de travail: extraire la grille du plan de travail en la soulevant vers le haut et en la faisant glisser; retirer le plateau de récupération de l'eau et nettoyer le tout avec de l'eau chaude et du détergent. **Nettoyage carrosserie**: pour nettoyer toutes les parties chromées, utiliser un chiffon humide.

8.3 NETTOYAGE DES DOUCHES INOX

Les douches inox sont situées sous les groupes de distribution, comme illustré en fig. (25).

Fig. 25

NOTE: Pour le nettoyage, procéder de la façon suivante:

- Dévisser la vis située au centre de la douche.
- Extraire la douche en la désenfilant et vérifier que les trous ne soient pas bouchés.
- En cas d'obstruction, nettoyer selon les indications du paragraphe "NETTOYAGE DES FILTRES ET DES SUPPORTS A FILTRES".

  Il est recommandé d'effectuer le nettoyage des douches toutes les semaines.

8.4 NETTOYAGE DU GROUPE AVEC L'AIDE DU FILTRE BORGNE

La machine est prédisposée pour le nettoyage du groupe de distribution à l'aide d'un produit détergent spécifique en poudre.
Il est conseillé d'effectuer le lavage au moins une fois par jour en utilisant les produits détergents adéquats.

ATTENTION
RISQUE D'INTOXICATION

Une fois que le support à filtre a été retiré, effectuer quelques distributions pour éliminer les éventuels résidus de détergent.

Pour exécuter la procédure de lavage, procéder de la façon suivante:

1) Remplacer le filtre avec le filtre borgne du groupe de distribution.
2) Le remplir avec deux cuillères de détergent spécial en poudre et emboîter le support à filtre sur le groupe.
3) Frapper l'une des touches café et interrompre après 10 secondes.
4) Répéter l'opération plusieurs fois.
5) Retirer le support à filtre et effectuer quelques distributions.

8.5 NETTOYAGE DES FILTRES ET DES SUPPORTS A FILTRES

Mettre deux cuillères de détergent spécial en poudre dans un demi litre d'eau chaude et y plonger le filtre et le support à filtre (sauf le manche) pendant une demie heure au moins.
Rincer ensuite abondamment sous le robinet d'eau.

8.6 REVIVIFICATION DES RESINES DE L'ADOUCISSEUR

Afin d'éviter la formation de dépôts calcaires à l'intérieur de la chaudière et des échangeurs de chaleur, il est nécessaire que l'adoucisseur soit toujours parfaitement efficace. Il faut pour cela effectuer régulièrement la revivification des résines ioniques.
Les temps de revivification doivent être établis en fonction du nombre de café distribués quotidiennement et de la dureté de l'eau utilisée.
Ils peuvent être déduits, à titre indicatif, du diagramme reporté en Fig. 26.

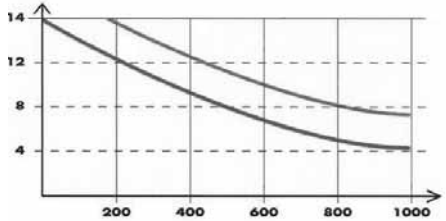


Fig. 26

Les procédures de revivification sont les suivantes:

1) Eteindre la machine et placer un récipient d'une capacité d'au moins 5 litres sous le tube E (Fig. 27).
   Tourner les leviers C et D de gauche à droite; retirer le bouchon en dévissant la poignée G et introduire 1 Kg de gros sel de cuisine (Fig. 28).

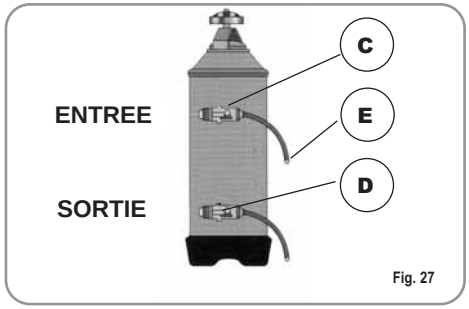


Fig. 27

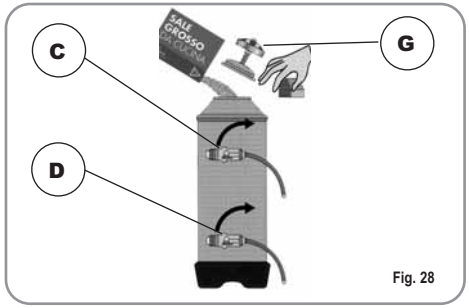


Fig. 28

2) Remettre le bouchon et repositionner le levier C vers la gauche (Fig.29), en faisant évacuer l'eau salée du tube F jusqu'à ce qu'elle soit à nouveau douce (1/2 heure environ).

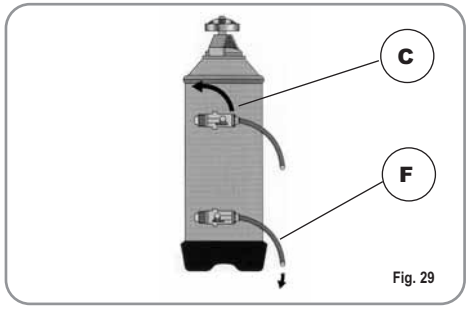


Fig. 29

3) Repositionner alors le levier D vers la gauche (Fig. 30).

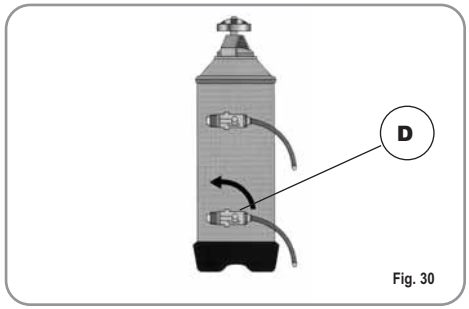


Fig. 30

FRANÇAIS

9. MESSAGES FONCTIONS MACHINE Appia V

INDICATIONS AFFICHAGE ET TOUCHES	CAUSES	EFFET	SOLUTION	NOTE
Dessin touche continue clignotante et touche distribution fixe.	Si, dans les 3 premières secondes suivant le début de la distribution, le doseur n'a pas envoyé les impulsions programmées.	Si la distribution n'est pas interrompue manuellement, on obtient le blocage de temps limite (120 sec.).	Interrompre la distribution.	
Dessin touche continue clignotante.	Lorsque, 90 secondes après le commencement, si la pompe est insérée lors de la mise à niveau haut, et après 180 secondes si elle est exclue, le niveau n'a pas été rétabli.	La pompe est désactivée et la résistance ainsi que toutes les fonctions sont exclues.	Eteindre la machine pendant au moins 5 secondes, puis la rallumer.	

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie haben sich für das Modell Appia entschieden und damit eine ausgezeichnete Wahl getroffen.

Beim Kauf einer Profi-Espressomaschine spielen viele Faktoren eine wichtige Rolle: der Name des Herstellers, die Maschinenfunktionen, die technische Zuverlässigkeit, ein schneller und angemessener Kundenservice, die Kosten. Sie haben dies alles sicherlich in Erwägung gezogen und sich anschließend für das Modell Appia entscheiden.

Sie haben sich für das - unserer Meinung nach - beste Produkt entschieden, dessen Güte Sie mit jedem Espresso und Cappuccino testen können.

Appia ist bedienungsleicht, praktisch und effizient.

Falls Sie zum ersten Mal eine Maschine **Nuova Simonelli** kaufen, möchten wir Sie im Segment der Alta Caffetteria willkommen heißen. Wenn Sie schon zu unseren Kunden gehören, danken wir Ihnen für das Vertrauen, das Sie uns schenken!

Ein herzliches Dankeschön dafür, uns den Vorzug gegeben zu haben.

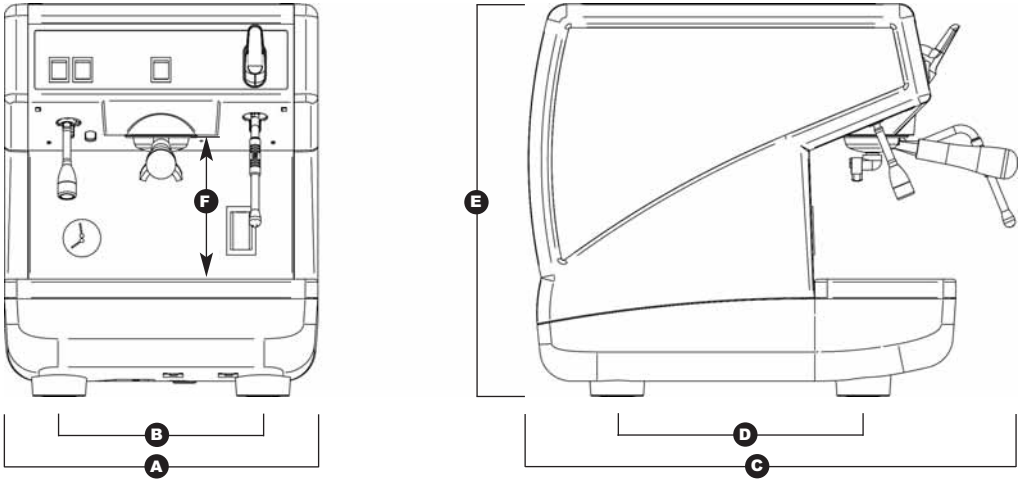
Mit freundlichen Grüßen.

Nuova Simonelli s.r.l.

DEUTSCH

Appia® MADE IN ITALY

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN



	1 Gruppe 110V		1 Gruppe 220V	
NETTOGEWICHT	42 kg	*92.6 lb*	42 kg	*92.6 lb*
BRUTTOGEWICHT	48 kg	*106 lb*	48 kg	*106 lb*
HEIZLEISTUNG	1800 W	*1800 W*	1500 W	*1500 W*
ABMESSUNGEN	A 400 mm	A *15 11/16"*	A 400 mm	A *15 11/16"*
	B 310 mm	B *12 3/16"*	B 310 mm	B *12 3/16"*
	C 545 mm	C *21 7/16"*	C 545 mm	C *21 7/16"*
	D 370 mm	D *14 9/16"*	D 370 mm	D *14 9/16"*
	E 530 mm	E *20 13/16"*	E 530 mm	E *20 13/16"*
	F 180 mm	F *7 1/16"*	F 180 mm	F *7 1/16"*

DEUTSCH

Appia® MADE IN ITALY

INHALTSVERZEICHNIS

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN 62

1. BESCHREIBUNG 65
1.1 ZUBEHÖRLISTE 66

2. SICHERHEITSVORSCHRIFTEN 67

3. GERÄTETYP UND TRANSPORTBESTIMMUNGEN 70
3.1 MASCHINENKENNZEICHNUNG 70
3.2 TRANSPORT 70
3.3 HANDLING 70

4. INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME .71

5. HEINSTELLUNGEN DURCH DEN FACHMANN 72
5.1 REGELUNG DES DRUCKWÄCHTERS 72
5.2 PUMPENREGELUNG 72

6. GEBRAUCH DER MASCHINE 73
6.1 EIN-/ AUSSCHALTUNG DER MASCHINE 73
6.1.1 APPIA V 73
6.1.2 APPIA ESSE 73

6.2 AUSWAHLARTEN 73
6.3 ESPRESSOZUBEREITUNG 74
6.4 DAMPFGEBRAUCH 74
6.5 CAPPUCCINO-ZUBEREITUNG 74
6.6 HEISSWASSERWÄHLER 75
6.7 DAMPFDÜSE AUTOSTEAM MIT TEMPERATURSONDE (OPTIONAL NUR VERSION V) 75

7. PROGRAMMIERUNG APPIA V 76
7.1 ZEICHENERKLÄRUNG 76
7.2 PROGRAMMIERUNG DER KAFFEEDOSEN 76
7.3 HEISSWASSERPROGRAMMIERUNG 76
7.4 PROGRAMMIERUNG DER DAMPFDÜSE AUTOSTEAM (OPTIONAL) 76
7.5 PROGRAMMIERUNG DER STANDARDDOSEN 76
7.6 PROGRAMMIERUNG DER BETRIEBSPARAMETER . .77

8. REINGUNG UND PFLEGE 78
8.1 AUSSCHALTEN 78
8.2 GEHÄUSEREINIGUNG 78
8.3 REINIGUNG DER EDELSTAHLBRAUSEN 78
8.4 GRUPPENREINIGUNG MIT BLINDFILTER 78
8.5 REINIGUNG DER FILTER UND SIEBTRÄGER 78
8.6 ERNEUERUNG DER ENTHÄRTERHARZE 79

9. MELDUNGEN MASCHINENFUNKTIONEN APPIA V 80

ELEKTROANLAGE APPIA V 102
ELEKTROANLAGE APPIA ESSE 104
HYDRAULIKANLAGE 106

APPIA 1GR INSTRUCTIONS

1. BESCHREIBUNG Appia V - Esse

Abb. 1

LEGENDE

1 Auswahltasten
2 Ausgabetasten
3 Dampfknopf
4 Dampfdüse
5 Filterhalter
6 Sichtanzeige
7 Verstellbarer Fuß
8 Druckmesser
9 Heißwasserdüse
10 Datenschild

1.1 ZUBEHÖRLISTE
APPIA TGR INSTRUCTIONS

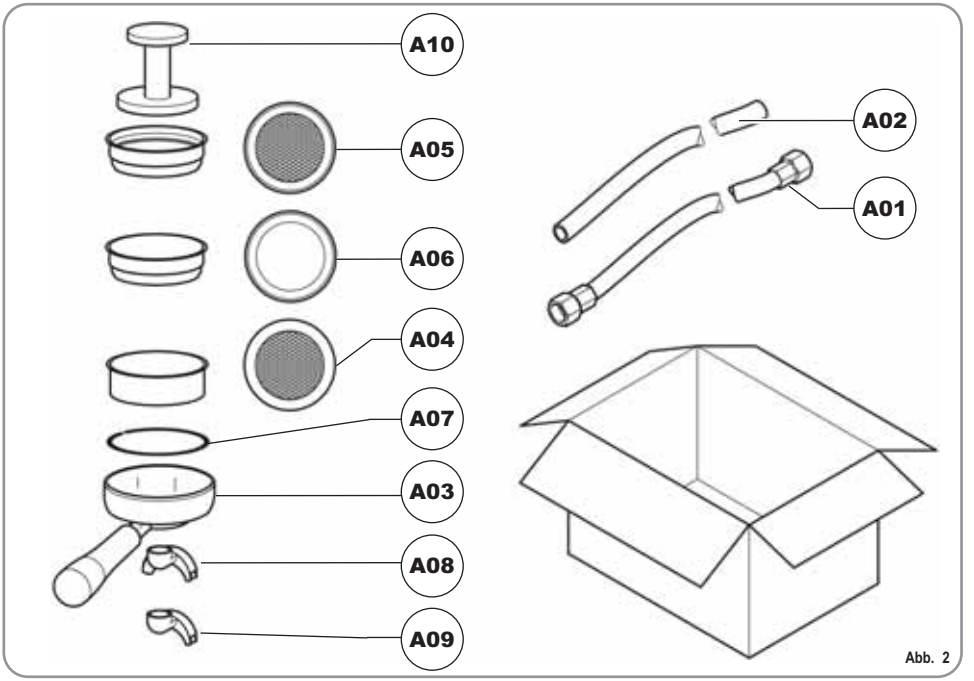


Abb. 2

CODE	BESCHREIBUNG	MENGE
A01	Rohr *3/8"* voll	1
A02	Abflussrohr Ø 25 mm - l. 150 cm	1
A03	Siebträger	2
A04	Doppelsieb	1
A05	Einzelsieb	1
A06	Blindsieb	1
A07	Feder	1
A08	Doppelbrühdüse	1
A09	Einfachbrühdüse	1
A10	Espressostopfer	1

2. SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

☞ **Diese Bedienungsanleitung stellt einen wesentlichen Bestandteil des Erzeugnisses dar und ist dem Verbraucher auszuhändigen. Die in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Hinweise sind aufmerksam durchzulesen, weil sie wichtige Angaben hinsichtlich der Sicherheit für die Installation, der Bedienung und Wartung liefern. Diese Bedienungsanleitung ist sorgfältig für ein weiteres Zurateziehen aufzubewahren.**

☞ **Nachdem die Verpackung entfernt wurde, sich von der Unversehrtheit des Gerätes überzeugen. Im Zweifelsfall das Gerät nicht benutzen und sich an Fachpersonal wenden. Das Verpackungsmaterial (Nylonsäcke, Polystyrolschaum, Nägel, usw.) nicht in der Reichweite von Kindern lassen, da diese eine große Gefahrenquelle darstellen, und ordnungsgemäß entsorgen.**

ACHTUNG
VERSCHMUTZUNGSGEFAHR

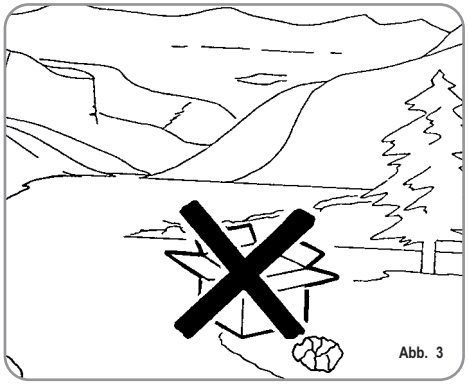


Abb. 3

☞ **Bevor das Gerät angeschlossen wird, vergewissern Sie sich, ob die auf dem Typenschild angegebenen Daten mit denen des elektrischen Versorgungsnetzes übereinstimmen. Das Typenschild befindet sich auf der Rückseite des Gerätes. Die Installation ist in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften, gemäß den Anweisungen des Herstellers und durch Fachpersonal vorzunehmen. Für eventuelle Schäden, die durch eine nicht vorhandene Erdung der Stromversorgungsanlage hervorgerufen werden, kann der Hersteller nicht zur Verantwortung gezogen werden. Die elektrische Sicherheit dieses Gerätes wird nur dann erreicht, wenn ein ordnungsgemäß geerdeter Anschluß entsprechend den geltenden Sicherheitsvorschriften vorgenommen wird. Die Überprüfung dieser grundlegenden Anforderung auf Sicherheit ist unerläßlich und im Zweifelsfall wenden Sie sich zwecks sorgfältiger Kontrolle an Fachpersonal. Überprüfen Sie, ob die elektrische Leistung der Anlage für den auf dem Typenschild angegebenen Spitzenstrom geeignet ist und wenden Sie sich im Zweifelsfall an den Fachmann.**

Abb. 4

☞ **Insbesondere ist von einem Fachmann festzustellen, ob der Kabelquerschnitt der Anlage für die Leistungsaufnahme des Gerätes geeignet ist. Zwischenstecker, Vielfachdosen und Verlängerungen dürfen nicht verwendet werden. Sollte sich dies jedoch nicht vermeiden lassen, muß ein autorisierter Elektriker zugezogen werden.**

☞ **Die Maschine muß laut den örtlichen sanitären Bestimmungen für die hydraulische Anlagen installiert werden. Für die hydraulische Anlage wenden Sie sich deshalb an einen autorisierten Techniker.**

☞ **Dieses Gerät ist nur für den ausdrücklich in diesem Handbuch beschriebenen Zweck zu verwenden. Der Hersteller kann nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen und fehlerhaften Gebrauch hervorgerufen werden, verantwortlich gemacht werden.**

☞ Die Benutzung elektrischer Geräte bringt die Einhaltung einiger grundsätzlicher Regeln mit sich und zwar:

- das Gerät nicht mit feuchten Händen oder Füßen berühren;

ACHTUNG STROMSCHLAGGEFAHR

- das Gerät nicht barfuß bedienen;
- in Badezimmern oder Duschen keine Verlängerungen verwenden;
- auf keinen Fall das Versorgungskabel ziehen, um den Netzanschluss zum Gerät zu unterbrechen;

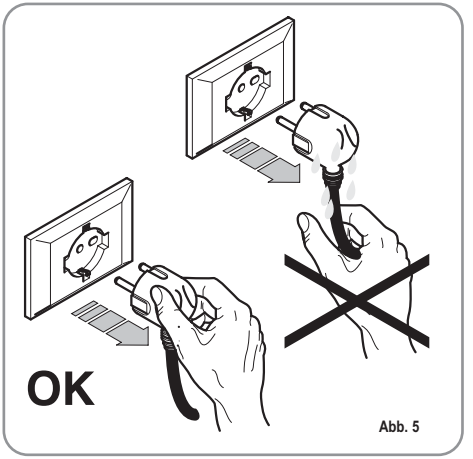


Abb. 5

- das Gerät nicht Witterungseinflüssen aussetzen (Regen, Sonne, usw.);
- darauf achten, dass das Gerät nicht von Kindern oder Unbefugten benutzt wird und nicht von Personen, welche dieses Handbuch nicht gelesen und zur Kenntnis genommen haben.

☞ Vor jeder Art der Wartung, welche von einem autorisierten Techniker durchgeführt werden muß, ist der Stecker herauszuziehen und das Gerät auszuschalten.

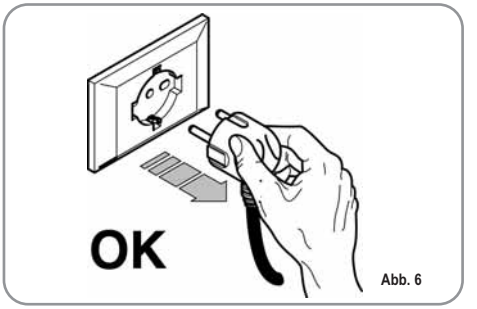


Abb. 6

☞ Sich für die Reinigungsarbeiten ausschließlich an die in der Anleitung genannten Abläufe halten.

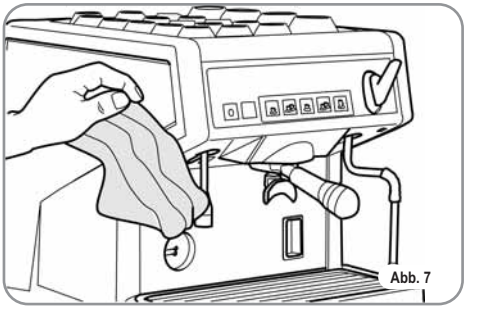


Abb. 7

☞ Bei Defekt oder nicht einwandfreier Funktionsweise das Gerät ausschalten. Es ist strengstens verboten, einen Reparaturversuch oder direkten Eingriff vorzunehmen. Wenden Sie sich ausschließlich an Fachpersonal.
Eine eventuelle Reparatur der Geräte ist nur von der Herstellerfirma oder von zugelassenen Kundendienstzentren unter Verwendung von Originalersatzteilen durchzuführen. Eine Nichtbeachtung der oben genannten Ausführungen kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen.

☞ Bei der Installation ist, gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften, vom autorisierten Elektriker ein allpoliger Schalter mit einem Öffnungsabstand der Kontakte von mindestens 3 mm vorzusehen.

☞ Zur Vermeidung von gefährlichen Erhitzungen wird geraten, das Versorgungskabel über seine gesamte Länge abzurollen.

☞ Die Einlass- und/oder die Dissipationsgitter, vor allem beim Tassenwärmer, nicht verstopfen.

☞ Das Versorgungskabel dieser Geräte darf nicht vom Benutzer ausgewechselt werden. Bei Beschädigung des Kabel, das Gerät ausschalten und sich für den Kabelwechsel ausschließlich an Fachpersonal wenden.

☞ Falls die Entscheidung getroffen wird, ein solches Gerät nicht mehr zu benutzen, ist es wichtig dieses unbrauchbar zu machen indem man zuerst den Netzstecker herauszieht und dann das Versorgungskabel entfernt.

ACHTUNG
VERSCHMUTZUNGSGEFAHR

Nicht die Maschine in der Umwelt entsorgen: Für die Entsorgung der Maschine nach Außerbetriebsetzung wenden Sie sich an autorisierte Entsorgungsagenturen oder direkt an den Hersteller, der Ihnen entsprechende Hinweise geben wird.

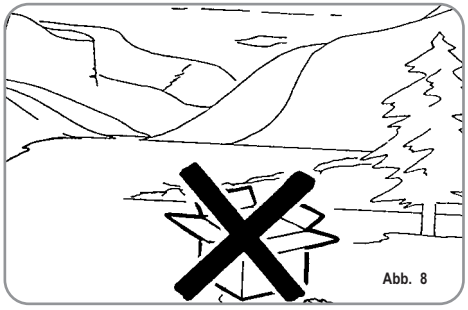


Abb. 8

ACHTUNG
UMWELTGEFAHR

Bei Benutzung der Dampfdüse ist Vorsicht geboten und darauf zu achten, dass die Hände keinesfalls unter den Dampfstrahl geraten. Ebenso die Düse nicht unmittelbar nach dem Gebrauch berühren.

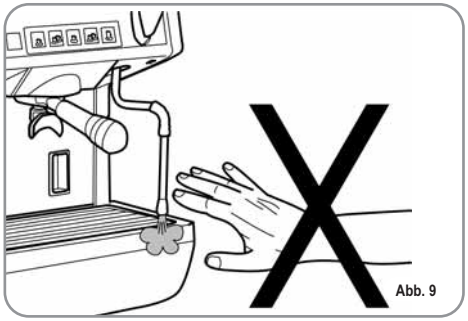


Abb. 9

ACHTUNG
VERBRÜHUNGSGEFAHR

Wir weisen darauf hin, dass die Fachkraft bei der Durchführung von Installations-, Wartungs-, Ablade- oder Regulierungsarbeiten Arbeitshandschuhe und Sicherheitsschuhe tragen muss.

3. GERÄTETYP UND TRANSPORTBESTIMMUNGEN

3.1 IDENTIFIZIERUNG DER MASCHINE

Bei jeder Mitteilung an den Hersteller Nuova Simonelli muss die Seriennummer angegeben werden.

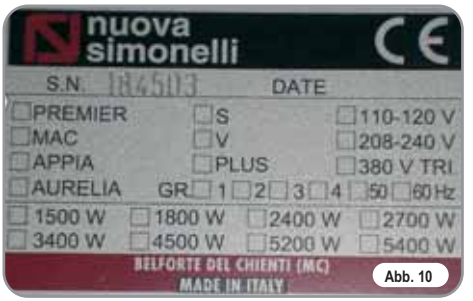


Abb. 10

3.2 TRANSPORT

Die Maschine wird auf Paletten transportiert, die mehrere Maschinen in großen Kartons enthalten, die wiederum mit Stützhalterungen auf der Palette gesichert sind.

Vor Durchführung der Transport- und Verstellarbeiten muss der Bediener:

- Arbeitshandschuhe, Sicherheitsschuhe und einen Arbeitsanzug mit Gummizügen an den Enden tragen.
  Der Transport der Palette muss mit einem geeigneten Hebemittel (Hubwagen) erfolgen.

3.3 HANDLING

ACHTUNG

STOß- ODER QUETSCHUNGSGEFAHR

Der Bediener muss während des Verstellens darauf achten, dass sich keine Personen, Dinge oder Gegenstände im Gefahrenbereich befinden. Die Palette circa 30 cm vom Boden anheben und in die Ladezone transportieren. Nachdem überprüft wurde, dass keinerlei Hindernisse vorhanden sind oder sich Personen bzw. Dinge in der Ladezone befinden, kann mit dem Laden begonnen werden.
Nach Erreichen des Bestimmungsortes, wird mit Hilfe eines geeigneten Hebemittels (z.B.: Hubwagen) abgeladen, nachdem überprüft wurde, dass sich keine Dinge oder Personen in der Abladezone befinden; die Palette auf den Boden stellen, circa 30 cm vom Boden anheben und in den Lagerbereich bringen.

ACHTUNG

STOSS- ODER QUETSCHUNGSGEFAHR

Vor dem nächsten Arbeitsschritt ist zu überprüfen, dass die Ladung unbeschädigt ist und bei Durchschneiden der Stützhalterungen nicht herunterfällt.
Der Bediener muss beim Durchschneiden der Stützhalterungen und Einlagern der Produktes Arbeitshandschuhe und Sicherheitsschuhe tragen. Vor Durchführung dieses Arbeitsschrittes müssen die technischen Eigenschaften des Produktes gelesen werden, um das Gewicht der zu lagernden Maschine zu kennen und sich dementsprechend verhalten zu können.

4. INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME

Nach der Verpackungsabnahme und der Überprüfung der Unversehrtheit der Maschine und des Zubehörs ist wie folgt beschrieben vorzugehen:

- Maschine auf eine waagerechte Fläche stellen;
- die Stützfüße der Maschine durch Einführen des Einsatzes in die zylinderförmige Hülse zusammenbauen;
- den Gummifuß in das Gewinde des Einsatzes anschrauben, der sich in der Hülse befindet;
- die soeben montierte Gruppe in die betreffenden Sitze der Maschinenfüße einsetzen;
- Maschine anhand der Regelfüße gerade stellen;

HINWEIS: Die Hüllenrillen sind nach oben zu richten; siehe Abbildung unten.

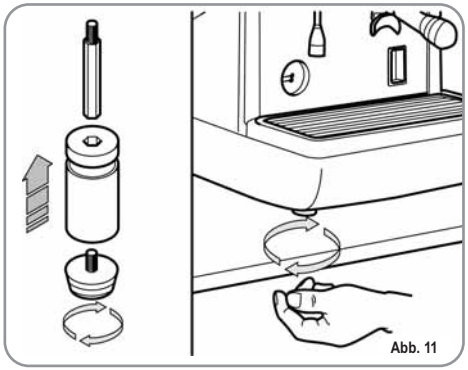


Abb. 11

Nachdem die Maschine waagerecht positioniert wurde, empfiehlt es sich, einen Enthärter (1) am Ausgang des Wassernetzes sowie anschließend einen Feinfilter (2) vorzusehen.
Auf diese Weise wird eine Beschädigung der empfindlichen Graphitflächen durch Unreinheiten wie Sand, schwebende Kalkteilchen, Rost, usw. verhindert und eine lange Lebensdauer der Maschine gewährleistet.

Nun die Wasseranschlüsse vornehmen – siehe hierzu die nachstehende Abbildung.

ACHTUNG

Verbindungsrohre nicht drosseln. Sicherstellen, dass der Abfluss (3) die Aussonderungen beseitigt.

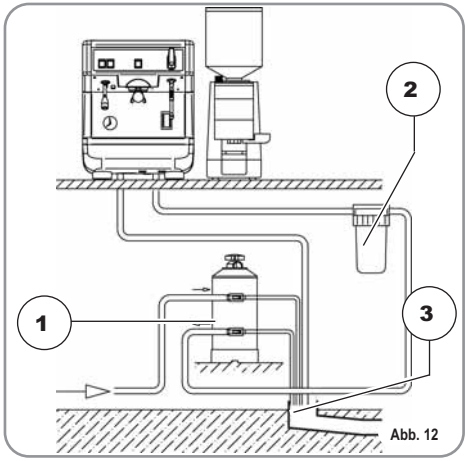


Abb. 12

LEGENDE

1 Enthärter
2 Feinfilter
3 Abfluss Ø 50 mm

HINWEIS: Der Netzdruck darf zur Gewährleistung eines einwandfreien Maschinenbetriebs nicht über 4 bar liegen.
Andernfalls ist dem Enthärter ein Druckminderer vorzuschalten; das Rohr am Wassereinlauf hat einen Innendurchmesser von nicht unter 6 mm (3/4“) aufzuweisen.

ACHTUNG
STROMSCHLAGGEFAHR

Die Maschine muss stets mit einem geeigneten, allpoligen Leistungsschutzschalter versehen sein, dessen Kontaktöffnungsabstand gleich 3 mm beträgt oder höher liegt.
Nuova Simonelli trägt keine Haftung für Sach- oder Personenschäden, die auf die Nichtbeachtung der geltenden Sicherheitsvorschriften rückführbar sind.

Vor dem Stromnetzanschluss der Maschine sicherstellen, dass die Datenschildspannung der des Stromnetzes entspricht.

5. EINSTELLUNGEN DURCH DEN FACHMANN

5.1 REGELUNG DES DRUCKWÄCHTERS

ACHTUNG

NUR der spezialisierte Fachmann darf die nachstehend beschriebenen Regelungen durchführen.
Die Nuova Simonelli kann für keinerlei Sach- oder Personenschäden haftbar gemacht werden, die auf die Nichtbeachtung der in dieser Anleitung genannten Sicherheitsvorschriften zurückzuführen sind.

ACHTUNG STROMSCHLAGGEFAHR

Der spezialisierte Fachmann hat den Maschinenschalter abzuschalten und den Stecker vom Stromnetz abzutrennen, bevor er Regelungen vornimmt.

Zur Abänderung des Betriebsdrucks des Boilers und folglich der Wassertemperatur, die sich nach den Anforderungen oder Eigenschaften des benutzten Kaffees richten, ist wie folgt vorzugehen:

- Das Tassenabstellgitter von der Maschinenoberseite durch Lösen der vier Seitenschrauben „A“ abnehmen;

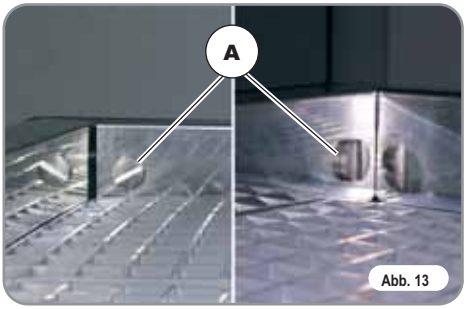


Abb. 13

- Die Stellschraube des Druckwächters betätigen, um den Druck zu ERHÖHEN (Uhrzeigersinn) oder zu SENKEN (gegen den Uhrzeigersinn).

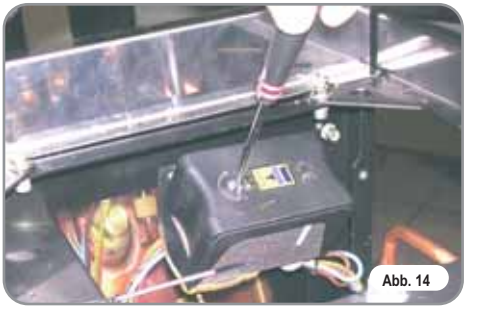


Abb. 14

Empfohlener Wert: 1 – 1,4 bar
(je nach Kaffeeart).

5.2 PUMPENREGELUNG

Um den Betriebsdruck der Pumpe und folglich den Kaffeeabgabedruck abzuändern, ist wie nachstehend beschrieben vorzugehen:

- Das Gitter der Arbeitsplatte abnehmen;
- Den Blechschutz durch Lösen der beiden Seitenschrauben (B), siehe nachstehende Abbildung, entfernen;

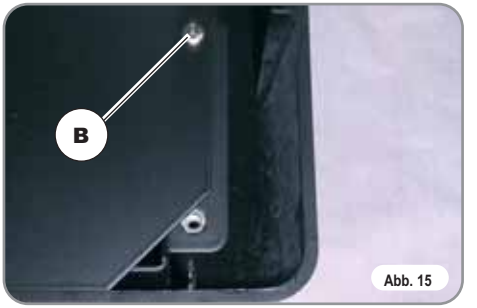


Abb. 15

- die Stellschraube der Pumpe für den DRUCKANSTIEG (nach rechts) oder die DRUCKSENKUNG (nach links) betätigen;

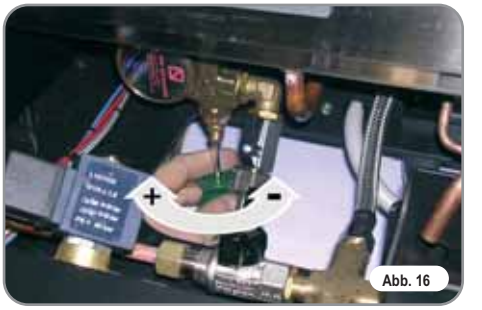


Abb. 16

Empfohlener Wert: 9 bar.

- Der eingestellte Pumpendruck wird im unteren Manometerbereich angezeigt.

Abb. 17

Nach den Regeleingriffen den Blechschutz wieder in seinen Sitz einführen und mit den beiden Seitenschrauben befestigen; das Gitter der Arbeitsplatte erneut anbringen.

DEUTSCH

6. GEBRAUCH DER MASCHINE

Der Bediener hat vor dem Gebrauch der Maschine die Sicherheitsvorschriften dieser Anleitung zu lesen und zu verstehen.

6.1 EIN-/ AUSSCHALTUNG DER MASCHINE

6.1.1 APPIA V

- Die Maschine an die Steckdose anschließen, die LED der Einschalttaste beginnt zu blinken.
- Die Einschalttaste 5 Sekunden lang gedrückt halten.

Nun beginnt der Lamp-test, bei dem alle LEDs eingeschaltet sind. Er endet nach 3 Sekunden, wobei sich die Heißwasser-/Dampftaste ausschaltet .

Die Dauereinschaltung der LED Einschalttaste und aller LEDs der Ausgabetasten zeigt an, dass sich die Maschine im eingeschalteten Zustand befindet.

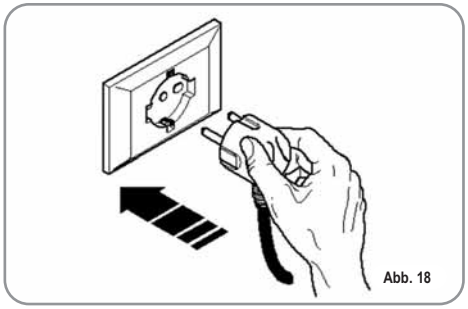


Abb. 18

HINWEIS: Alle Auswahltasten sind am Ende des Diagnosevorgangs aktiviert.

ACHTUNG

Bei Wartungseingriffen an der Elektronikkarte ist die Maschine anhand des externen Hauptschalters auszuschalten oder das Speisekabel aus der Steckdose zu ziehen.

- Die Einschalttaste 5 Sekunden lang gedrückt halten, um die Maschine abzuschalten.Die LEDs der Ausgabetasten schalten sich aus.
  Die LED der Einschalttaste geht wieder in den Blinkzustand über.

6.1.2 APPIA ESSE

Die Maschine ist mit einem Hauptschalter versehen (A). Der eingeschaltete Zustand dieses Schalters zeigt an, dass die Maschine aktiviert wurde. Den Schalter auf Off stellen, um die Maschine auszuschalten.

Abb. 19

6.2 AUSWAHLARTEN

Die gewünschte Funktion anhand der über den Siebträgern angeordneten, verfügbaren Tasten einstellen (siehe Abschnitt „BESCHREIBUNG“) einstellen.

Abb. 20

TASTENERKLÄRUNG
(Auswahlarten)

1 Kurzer Espresso

2 Kurze Espressi

1 Langer Espresso

2 Lange Espressi

Dauernd

DEUTSCH

6.3 ESPRESSOZUBEREITUNG

Siebträger abnehmen und mit einer oder zwei Dosen gemahlenem Kaffe (vom verwendetem Filter abhängig) füllen.

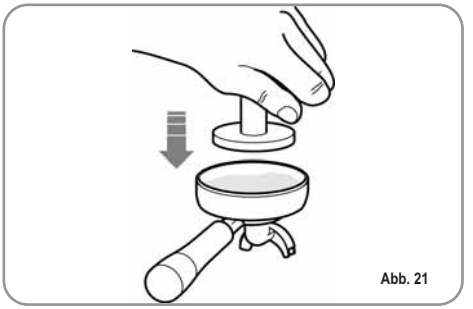


Abb. 21

Den Kaffee mit dem mitgelieferten Stopfer pressen, die Kaffeepulverreste auf dem ringförmigen Siebrand entfernen (dies gewährleistet eine bessere Abdichtung und eine geringere Abnutzung der Dichtung).
Nun den Siebträger in die Brühgruppe einsetzen und die gewünschte Espressotaste drücken:

1 Kurzer Espresso

2 Kurze Espressi

1 Langer Espresso

2 Lange Espressi

Die Pumpe schaltet sich ein und das Elektroventil der Brühgruppe öffnet sich, was die Espressoabgabe ermöglicht.
Dieser Vorgang wird durch die Einschaltung der gedrückten Taste angezeigt.

HINWEIS: Den Siebträger in den Pausen in der Brühgruppe eingesteckt lassen, damit dieser warm bleibt.
Die Brühgruppen sind zur Gewährleistung der thermischen Höchststabilität während des Betriebs mit einem Heißwasserumlauf thermokompensiert.

6.4 DAMPFGEBRAUCH

ACHTUNG
VERBRÜHUNGSGEFAHR

Beim Gebrauch der Dampfdüse dürfen die Hände nicht unter die Düse gestellt oder diese gleich nach der Benutzung angefasst werden.

Für den Dampfgebrauch ist der betreffende Hebel zu ziehen oder anzudrücken (Abb. 22).
Falls er ganz gezogen wird, bleibt er in der maximalen Abgabeleistung. Das Andrücken löst dagegen den automatischen Hebelrücklauf aus.
Der gelenkartige Aufbau der beiden Dampfdüsen ermöglicht einen müheloseren Einsatz.

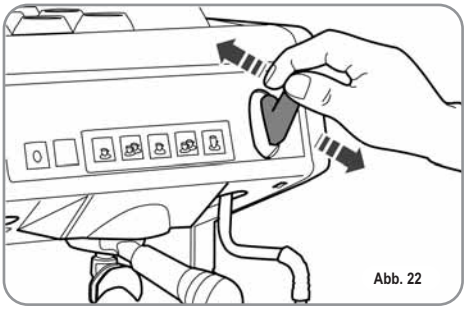


Abb. 22

6.5 CAPPUCCINO-ZUBEREITUNG

Zur Erzielung der typischen Crema ist die Dampftülle bis zum Boden des zu 1/3 gefüllten Behälters (vorzugsweise kegelstumpfartig) zu führen und der Dampf zu öffnen. Dampftülle zur Oberfläche führen, bevor die Milch den Siedepunkt erreicht hat. Dabei senkrecht verlaufende Bewegungen ausführen und nur wenig in die Milch eintauchen. Düse anschließend mit einem weichen Tuch reinigen.

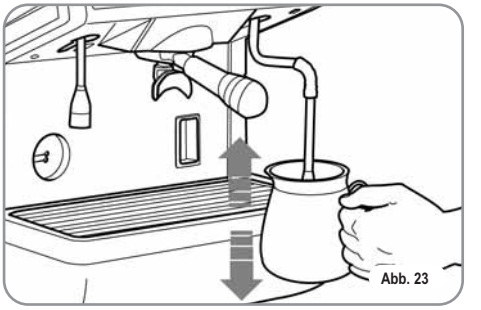


Abb. 23

DEUTSCH

6.6 HEISSWASSERWÄHLER

ACHTUNG
VERBRÜHUNGSGEFAHR

Beim Gebrauch der Heißwasserdüse dürfen die Hände nicht unter die Düse gestellt oder diese gleich nach der Benutzung angefasst werden.

Ermöglicht die Heißwasserabgabe für die Zubereitung von Tee und Aufgüssen.
Einen Behälter unter die Heißwasserdüse stellen und den Schalter (Version ESSE) oder die Auswahltaste Heißwasser (Version V) betätigen.

Sicherstellen, dass sich die Taste einschaltet. Nun strömt aus der Heißluftdüse Wasser heraus; die Dauer dieses Vorgangs entspricht dem programmierten Wert.

HINWEIS: Die Heißwasserabgabe kann zusammen mit der Espressoabgabe erfolgen .

6.7 DAMPFDÜSE AUTOSTEAM MIT TEMPERATURSONDE (OPTIONAL NUR VERSION V)

Als Optional kann die Maschine statt der Heißwasserdüse mit der Dampfdüse Autosteam ausgestattet werden.
In dieser Version liegt die Heißwasserdüse anstelle der manuellen Dampfdüse vor.

Die Dampfdüse Autosteam ermöglicht die Dampfausgabe zur Aufschäumung der Milch oder zur Erwärmung anderer Flüssigkeiten.

Einen geeigneten und mit Milch oder einem anderen Getränk gefüllten Behälter unter die Dampfdüse Autosteam stellen.

Die Taste drücken und sicherstellen, dass sich die Taste aufhellt. Aus der Dampfdüse Autosteam tritt Dampf aus, solange die Flüssigkeit nicht die eingestellte Temperatur erreicht (siehe Abschnitt 7.4 über die Programmierung).

HINWEIS: Die Heißwasserausgabe kann zeit gleich zur Kaffeeausgabe erfolgen.

7. PROGRAMMIERUNG Appia V

7.1 ZEICHENERKLÄRUNG

m Zugriff zu den Programmumgebungen zu erhalten, ist wie folgt vorzugehen:

HINWEIS: Dieser Vorgang ist bei eingeschalteter Maschine ausführbar.

- Um in den Programmierstatus der Dosen jeder Gruppe zu gelangen, ist die Dauerausgabetaste 5 Sek. lang zu drücken.
- Die Ausgabetasten beginnen zu blinken.

7.2 PROGRAMMIERUNG DER KAFFEEDOSEN

Um die Wasserdosis im Hinblick auf eine der Ausgabetasten programmieren zu können, ist wie folgt vorzugehen:

- Den Filterhalter (dieser kann einzeln als auch doppelt vorliegen, je nach zu programmierender Taste) mit der richtigen Kaffeedosis füllen.
- Den Filterhalter in die Gruppe einführen.
- Eine der Ausgabetasten drücken:

- Die Ausgabe beginnt; nach Erreichen der gewünschten Menge die Dauertaste drücken .
- Die Ausgabe stoppt und die gewählte Dosistaste schaltet sich aus (die anderen Tasten blinken weiter).
- Die Dauertaste drücken, um den Programmierstatus zu beenden oder mit der Programmierung weiterer Dosistasten fortzufahren.

7.3 HEISSWASSERPROGRAMMIERUNG

- In den Programmierstatus gelangen; hierzu die jeweilige Vorgehensweise befolgen.
- Die Auswahltaste Heißwasser drücken.
- Die Heißwasserausgabe beginnt.
- Die gewünschte Heißwasserdosis festlegen und erneut die Taste betätigen.
- Die Dauertaste drücken, um den Programmierstatus zu beenden oder mit der Programmierung weiterer Auswahltasten fortzufahren.

7.4 PROGRAMMIERUNG DER DAMPFDÜSE AUTOSTEAM (OPTIONAL)

- In den Programmierstatus gelangen; hierzu die jeweilige Vorgehensweise befolgen.
- Ein mit Milch gefülltes Kännchen einführen und die Dampftaste drücken; dieser wird nun aus der Düse strömen.
- Durch die erneute Betätigung der Dampftaste speichert die Steuerung die Temperatur, die bei der Probenahme erreicht wurde (Falls die Milchtemperatur die Höchsttemperatur erreicht, stoppt der Dampfausstoß und in der Steuerung bleibt der Höchstwert gespeichert).
- Die Dauertaste drücken, um den Programmierstatus zu beenden oder mit der Programmierung weiterer Auswahltasten fortzufahren.

7.5 PROGRAMMIERUNG DER STANDARDDOSEN

- Für die 4 Dosen der Gruppe und das Wasser (Dampf) können vorherbestimmte Werte eingestellt werden.

Hierzu die Taste mindestens 10 Sekunden lang gedrückt halten, bis sich die blinkenden Tasten ausschalten.

Die Dosen sind:

1CN	2CN	1CL	2CL
40 cc	60 cc	50 cc	85 cc

WASSER	DAMPFTEMP
0 sec.	50° C

HINWEIS: Eine Dauer von 0 Sekunden für Wasser und Dampf führt zum Dauerbetrieb.

DEUTSCH

7.6 PROGRAMMIERUNG DER BETRIEBSPARAMETER

ACHTUNG

NUR der spezialisierte Fachmann darf die nachstehend beschriebenen Einstellungen durchführen.

Das gleichzeitige Drücken der Taste und der Taste 2 Espresso blendet die

Seite zur Einstellung der Betriebsparameter ein, sofern keine Ausgabe erfolgt:

1. Aktivierung der Pumpe, sofern der Füllstand aktiviert ist.
2. Aktivierung der Softwaresperre für den Eingang in die Dosenprogrammierung.
3. Regelung der Tastaturhelligkeit.

1. Aktivierung der Pumpe während des Füllstands.

Die Taste 1 Espresso stellt die Pumpenaktivierung während des Füllstands ein:

Ist die Taste eingeschaltet, aktiviert sich die Pumpe zusammen mit dem Füllstand; ist sie ausgeschaltet, kommt es zu keiner Aktivierung der Pumpe mit dem Füllstand.

2. Aktivierung der Softwaresperre für den Eingang in die Dosenprogrammierung.

Die Taste 1 dünner Kaffee aktiviert die Softwaresperre für die Programmierung der Dosen (Taste an) oder deaktiviert die Sperre.

3. Regelung der Tastaturhelligkeit.

Die blinkende Taste 2 dünne Kaffees dient der Auswahl der Tastenhelligkeit und sieht 5 voreingestellte Stufen auf.

Bei Betätigung der Taste ändert sich die Stufe, indem der Wert bis zum Minimum gesenkt wird, um anschließend wieder zum Höchstwert zurückzukehren.

Die Betätigung der Dauertaste beendet die Parametereinstellung und blendet wieder die Dosenprogrammierung ein.

8. REINIGUNG UND PFLEGE
APPIA TGR INSTRUCTIONS

8.1 AUSSCHALTEN

Zur Ausschaltung der Maschine die Ein-/Ausschalttaste , Version V, 5 Sekunden lang gedrückt halten oder den Hauptschalter auf OFF, Version ESSE, stellen.

8.2 GEHÄUSEREINIGUNG

Die Maschine auf den Stromzustand „OFF“ setzen (der Maschinenschalter ist aus und der Stecker abgezogen), bevor Reinigungsarbeiten vorgenommen werden.

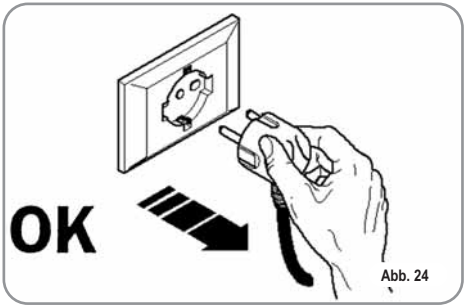


Abb. 24

ACHTUNG

Keine Lösungsmittel, chlorhaltigen Erzeugnisse, Scheuermittel verwenden.

Reinigung der Arbeitsfläche: Die Vorderseite des Tropfgitters von der Arbeitsfläche anheben und herausziehen. Die darunter liegende Abtropfschale abnehmen und das Ganze mit heißem Wasser und Reinigungsmittel waschen. **Gehäusereinigung**: Benutzen Sie für die Reinigung der verchromten Teile ein angefeuchtetes, weiches Tuch.

8.3 REINIGUNG DER EDELSTAHLBRAUSEN

Die Edelstahlbrausen befinden sich unter den Brühgruppen. Siehe Abb.(25).

Abb. 25

HINWEIS:wie folgt reinigen:

- Die Schraube in der Brausenmitte lösen.
- Brause abziehen und sicherstellen, dass keine verstopften Löcher vorliegen.
- Bei Verstopfungen gemäß Beschreibung (Abschnitt „REINIGUNG DER FILTERE UND SIEBTRÄGER“) reinigen.

Brausen wöchentlich reinigen.

8.4 GRUPPENREINIGUNG MIT BLINDFILTER

Die Maschine sieht das Waschen der Brühgruppe unter Einsatz eines spezifischen Pulverpflegeprodukts vor.
Die Reinigung sollte mindestens ein Mal täglich mit den dafür vorgesehenen Pflegeprodukten vorgenommen werden.

ACHTUNG VERGIFTUNGSGEFAHR

Nach Abnahme des Siebträgers sind zur Behebung eventueller Reinigungsmittelrückstände einige Abgaben vorzunehmen.

Beim Waschzyklus wie folgt vorgehen:

1) Den Sieb durch den Blindfilter der Brühgruppe ersetzen.
2) Den Blindfilter mit zwei Löffeln spezifisches Pulverreinigungsmittel füllen und Siebträger in die Gruppe einstecken.
3) Eine der Kaffeetasten drücken und nach 10 Sek. abstellen.
4) Vorgang mehrmals wiederholen.
5) Siebträger abnehmen und einige Abgaben durchführen.

8.5 REINIGUNG DER FILTER UND SIEBTRÄGER

Zwei Teelöffel spezifisches Reinigungsmittel in einen halben Liter heißes Wasser geben und darin Filter und Siebträger (ohne Griff) eintauchen und dort mindestens eine halbe Stunde lassen. Anschließend mit reichlich fließendem Wasser ausspülen.

8.6 ERNEUERUNG DER ENTHÄRTERHARZE

Zur Vermeidung von Kalkablagerungen im Boiler und in den Wärmeaustauschern hat der Enthärter in einem stets einwandfreien Zustand zu sein. Folglich sind die Ionenharze in regelmäßigen Abständen zu erneuern.
Die Regenerierungszeiten sind im Hinblick auf die täglich benutzte Kaffeemenge und die Wasserhärte festzusetzen.
Das Diagramm der Abb. 26 zeigt einige richtungsgebende Werte an.

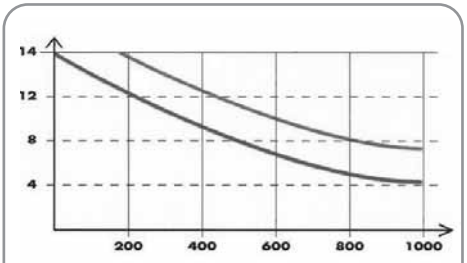


Abb. 26

Die Erneuerung sieht folgende Schritte vor:
1) Maschine ausschalten und einen Behälter mit einem Fassungsvermögen von mindestens 5 Litern unter das Rohr E stellen (Abb. 27).
   Die Hebel C und D von links nach rechts drehen; den Verschluss durch Abschrauben des Drehknopfes G abnehmen und 1 kg grobes Kochsalz einfüllen (Abb.28).

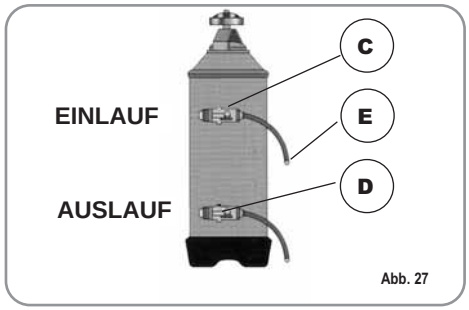


Abb. 27

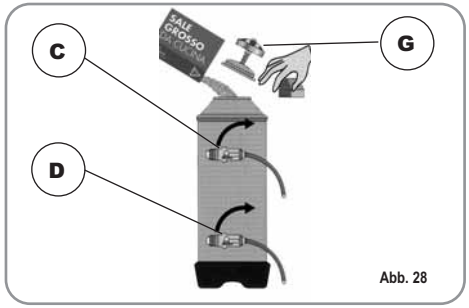


Abb. 28

2) Den Verschluss wieder einsetzen und den Hebel C wieder nach links führen (Abb.29). Dabei hat das Salzwasser durch das Rohr F zu fließen, bis wieder Süßwasser vorliegt (1/2 Stunde).

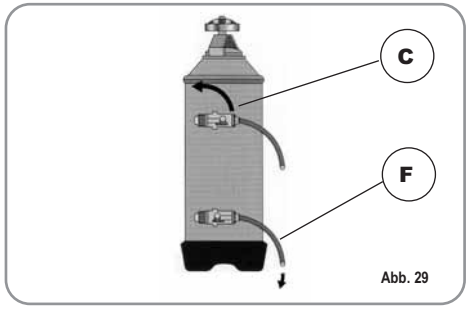


Abb. 29

3) Hebel D wieder nach links führen (Abb. 30).

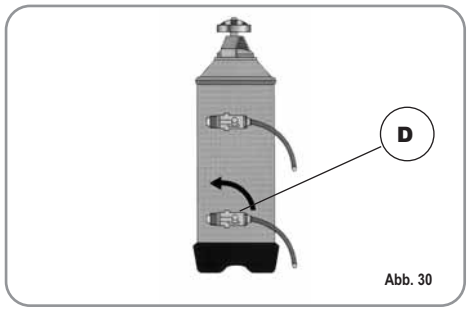


Abb. 30

9. MELDUNGEN MASCHINENFUNKTIONEN Appia V

DISPLAY- UND TASTENANGA-BEN	URSACHE	WIRKUNG	LÖSUNG	HINWEIS
Zeichnung blinkende Dauertaste und fixe Ausgabetaste .	Falls der Dosierer innerhalb der ersten drei Sekunden ab dem Abgabebeginn nicht die programmierten Impulse sendet.	Falls die Abgabe nicht von Hand unterbrochen wird, kommt es zur Zeitlimitsperre.	Ausgabe unterbrechen.	
Zeichnung blinkende Dauertaste .	Falls der Stand 90 Sek. nach dem Beginn bei eingeschalteter Pumpe im Hochpegel oder nach 180 Sek. bei deaktivierter Pumpe nicht wieder hergestellt wurde.	Die Pumpe schaltet sich ab. Die Widerstände und Funktionen sind deaktiviert.	Maschine mindestens 5 Sek. aus- und dann wieder einschalten.	

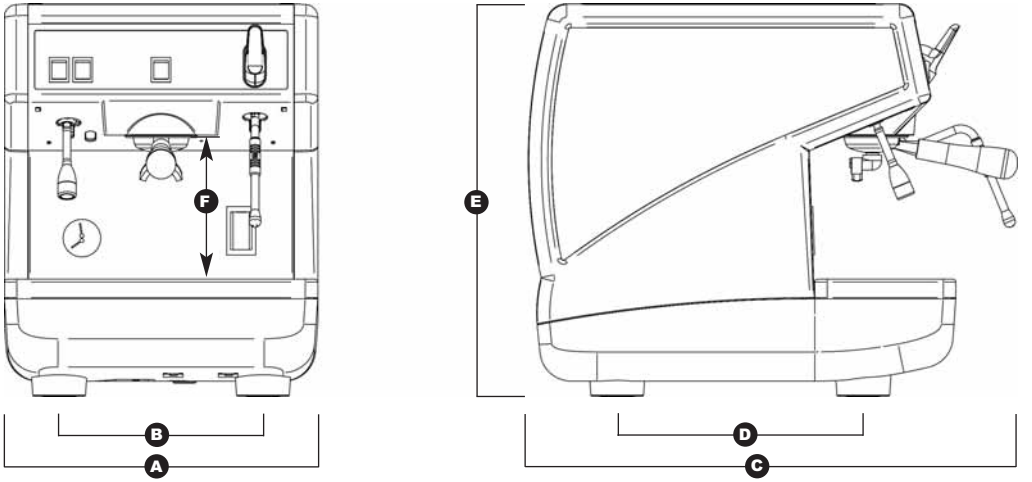
Enhorabuena,
con la compra del modelo Appia usted ha hecho una elección inmejorable.
La adquisición de una máquina de café expres profesional implica varios factores de selección: el nombre de la empresa productora, las funciones específicas de la máquina, la fiabilidad técnica , la posibilidad de una asistencia disponible y adecuada, el coste. Usted claramente ha valorado todo ésto y después ha decidido: elijo el modelo Appia .
Para nosotros, ha elegido el mejor producto y se podrá dar cuenta, después de cada café y después de cada capuchino.
Verá la comodidad, lo práctico y eficiente que es trabajar con Appia .
Si es la primera vez que compra una máquina de café "Nuova Simonelli", bienvenido a la alta cafetería; si ya es un cliente nuestro, nos sentimos halagados por su fidelidad.

Gracias por su elección.
Cordialmente,
Nuova Simonelli s.r.l.

Appia® MADE IN ITALY

ESPAÑOL

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



	1 Grupo 110V		1 Grupo 220V	
PESO NETO	42 kg	*92.6 lb*	42 kg	*92.6 lb*
PESO BRUTO	48 kg	*106 lb*	48 kg	*106 lb*
POT. TÉRMICA	1800 W	*1800 W*	1500 W	*1500 W*
MEDIDAS	A 400 mm	A *15 11/16"*	A 400 mm	A *15 11/16"*
	B 310 mm	B *12 3/16"*	B 310 mm	B *12 3/16"*
	C 545 mm	C *21 7/16"*	C 545 mm	C *21 7/16"*
	D 370 mm	D *14 9/16"*	D 370 mm	D *14 9/16"*
	E 530 mm	E *20 13/16"*	E 530 mm	E *20 13/16"*
	F 180 mm	F *7 1/16"*	F 180 mm	F *7 1/16"*

ESPAÑOL

INDICE
APPIA I GR INSTRUCTIONS

CARACTERISTICAS TECNICAS 82

1. DESCRIPCIÓN 85
1.1 LISTA DE ACCESORIOS 86

2. PRESCRIPCIONES DE SEGURIDAD . . .87

3. TRANSPORTE Y GESTIÓN 90
3.1 IDENTIFICACIÓN MÁQUINA 90
3.2 TRANSPORTE 90
3.3 GESTIÓN 90

4. INSTALACIÓN Y OPERACIONES 91

5. REGULACION DEL TÉCNICO CUALIFICADO 92
5.1 REGULACIÓN PRESOSTATO 92
5.2 REGULACIÓN BOMBA 92

6. UTILIZACIÓN 93
6.1 ENCENDIDO/ APAGADO DE LA MÁQUINA 93
6.1.1 APPIA V 93
6.1.2 APPIA ESSE 93
6.2 CONFIGURACIÓN DE LA SELECCIÓN 93
6.3 PREPARACIÓN DEL CAFÉ 94
6.4 UTILIZACIÓN DEL VAPOR 94
6.5 PREPARACIÓN DEL CAPPUCCINO 94
6.6 SELECCIÓN DE AGUA CALIENTE 95
6.7 LANZADOR VAPOR AUTOSTEAM CON SONDA DE TEMPERATURA (OPCIONAL SÓLO VERSIÓN V) . . .95

7. PROGRAMACIÓN APPIA V 96
7.1 PROGRAMMACION DOSIS 96
7.2 PROGRAMACIÓN DOSIS CAFÉS 96
7.3 PROGRAMACIÓN AGUA CALIENTE 96
7.4 PROGRAMACIÓN LANZADOR VAPOR AUTOSTEAM (OPCIONAL) 96
7.5 PROGRAMACIÓN DOSIS ESTÁNDAR 96
7.6 PROGRAMACIÓN PARÁMETROS DE FUNCIONAMIENTO 97

8. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 98
8.1 PARADA 98
8.2 LIMPIEZA EXTERIOR 98
8.3 LIMPIEZA DE LAS ROSETAS INOX 98
8.4 LIMPIEZA DEL GRUPO CON LA AYUDA DEL FILTRO CIEGO 98
8.5 LIMPIEZA DE LOS FILTROS Y PORTAFILTROS 98
8.6 REGENERACIÓN DE LAS RESINAS DEL ENDULZANTE 99

9. MENSAJES FUNCIONES MÁQUINA APPIA V 100

INSTALACIÓN ELÉCTRICA APPIA V . . .102
INSTALACIÓN ELÉCTRICA APPIA V . .104
INSTALACIÓN HIDRÁULICA 106

Appia
MADE IN ITALY

Fig. 1

LEYENDA

1 Pulsantes selección
2 Pulsantes erogación
3 Mando vapor
4 Lanzador vapor
5 Portafiltro
6 Nivel óptico
7 Pie regulable
8 Manómetro
9 Lanzador agua caliente
10 Placa datos

1.1 LISTA DE ACCESORIOS
APPIA 1GR INSTRUCTIONS

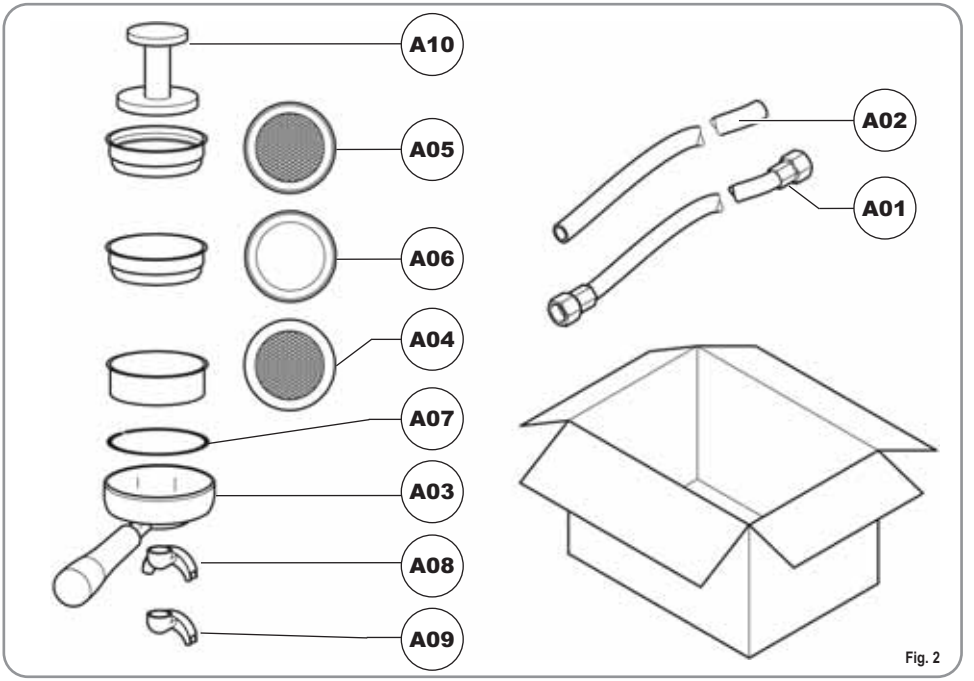


Fig. 2

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
A01	Tubo carga ⅜"	1
A02	Tubo descarga Ø 25 mm. - L. 150 cm.	1
A03	Portafiltro	2
A04	Filtro doble	1
A05	Filtro individual	1
A06	Filtro ciego	1
A07	Muelle	1
A08	Pico de erogación doble	1
A09	Pico de erogación individual	1
A10	Prensa café	1

2. PRESCRIPCIONES DE SEGURIDAD

☞ **El presente manual constituye parte integrante y esencial del producto y tendrá que ser entregado al usuario. Leer atentamente las advertencias contenidas en el presente manual ya que proporcionan importantes indicaciones referidas a la seguridad de instalación, de uso y mantenimiento. Conservar con cuidado este libro de instrucciones para cualquier ulterior consulta.**

☞ **Después de haber quitado el embalaje asegurarse de la integridad del aparato. En caso de duda no utilizar el aparato y dirigirse al personal profesionalmente cualificado. Los elementos de embalaje (saquitos de plástico, poliespan, clavos, etc.) no se deben dejar al alcance de los niños ya que son potenciales fuentes de peligro, ni ser abandonados en el medio ambiente.**

⚠ ATENCIÓN
PELIGRO DE CONTAMINACIÓN

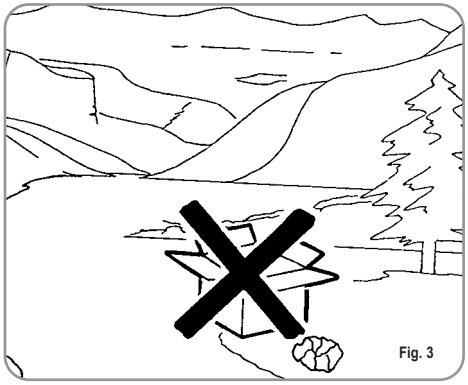


Fig. 3

☞ **Antes de conectar el aparato asegurarse que los datos de la placa correspondan a aquellos de la red de distribución eléctrica. La placa está situada en el frontal de la máquina en alto a la derecha. La instalación tiene que ser efectuada de acuerdo con las normas vigentes, según las instrucciones del constructor y del personal cualificado.**
El constructor no se puede considerar responsable por eventuales daños causados por la falta de la toma de tierra en la instalación. Para la seguridad eléctrica de este aparato es obligatorio predisponer la instalación de toma de tierra, dirigiendose a un electricista autorizado, que tendrá que comprobar que el alcance eléctrico de la instalación sea adecuado a la potencia máxima del aparato indicada en la placa de características identificadora.

Fig. 4

☞ **En particular tendrá que asegurarse que la selección de los cables de la instalación sea adecuada a la potencia absorbida por el aparato.**
Está prohibido el uso de adaptadores, tomas múltiples y prolongadores. En caso de que su uso sea indispensable es necesario llamar a un electricista autorizado.

☞ **La máquina tiene que ser instalada de acuerdo con las normativas sanitarias locales vigentes para las instalaciones hidráulicas. De este modo para la instalación hidráulica dirigirse a un técnico autorizado.**

☞ **Este aparato tendrá que ser destinado sólo al uso descrito en este manual. El constructor no se puede responsabilizar de eventuales daños causados por usos inadecuados, erroneos e irrazonables.**

☞ El uso de cualquier aparato eléctrico conlleva el cumplimiento de algunas reglas fundamentales.
En particular:

- no tocar el aparato con manos o pies mojados;

ATENCIÓN
PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

- no usar el aparato con los pies descalzos;
- no usar, prolongadores en locales destinados al baño o ducha;
- no estirar el cable de alimentación, para desconectar el aparato de la red eléctrica;

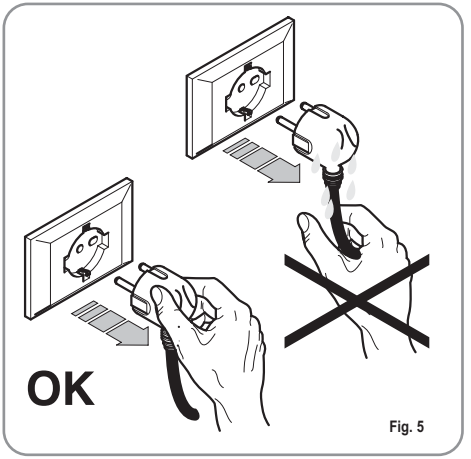


Fig. 5

- no dejar expuesto el aparato a agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.);
- no dejar que el aparato lo usen los niños, o personas no autorizadas y que no hayan leido y comprendido este manual.

☞ El técnico autorizado debe, antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento, desconectar el enchufe de la máquina.

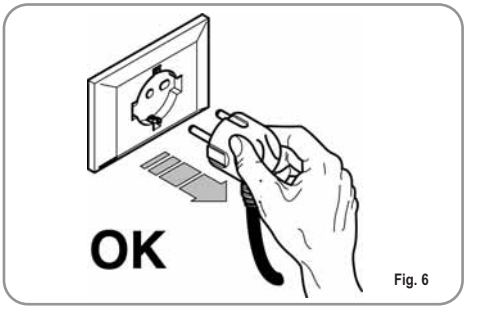


Fig. 6

☞ Para las operaciones de limpieza atenerse únicamente a lo previsto en el siguiente manual.

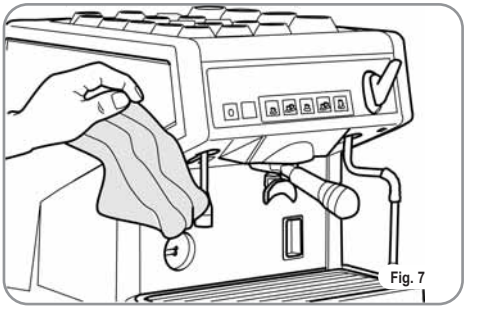


Fig. 7

☞ En caso de avería o de mal funcionamiento del aparato, apagarlo. Está severamente prohibido intervenir. Dirigirse exclusivamente al personal profesionalmente cualificado.
La eventual reparación de los productos tendrá que ser efectuada solamente por la casa constructora o por un centro de asistencia autorizado utilizando exclusivamente recambios originales.
El no respetar las normas mencionadas precedentemente puede comprometer la seguridad del aparato.

☞ En la instalación, el electricista autorizado tendrá que haber previsto un interruptor omnipolar como está previsto por la normativa de seguridad vigente con distancia de apertura de los contratos igual o superior a 3 mm.

☞ Para evitar sobrecalentamientos peligrosos se aconseja desenrollar en toda su longitud el cable de alimentación.

☞ No obstruir las rejillas de aspiración y/o de disipación en particular del calientatazas.

☞ El cable de alimentación de este aparato no tiene que ser sustituido por el usuario. En caso de que se haya dañado, apagar el aparato y para su sustitución dirigirse exclusivamente al personal profesionalmente cualificado.

☞ Cuando se decida no utilizar más un aparato de este tipo se aconseja hacerlo inoperante, después de haber desconectado el enchufe, cortando el cable de alimentación.

ATENCIÓN
PELIGRO DE CONTAMINACIÓN

No dejar abandonada la máquina en el medio ambiente : para deshacerse de la máquina dirigirse a un centro autorizado o contactar al constructor que dará indicaciones al respecto.

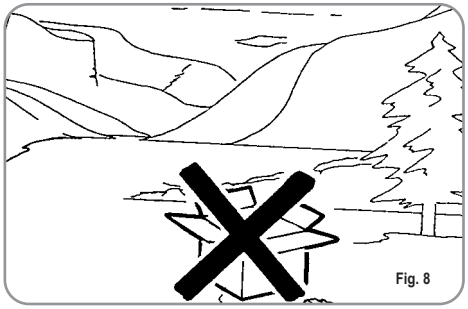


Fig. 8

ATENCIÓN
PELIGRO DE INTOXICACIÓN

Durante el uso del lanzado del vapor, prestar mucha atención y no poner las manos debajo de él y no tocarlo inmediatamente después del uso.

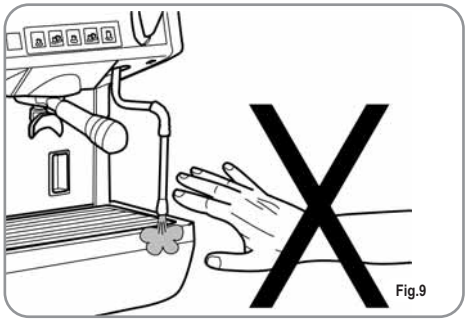


Fig.9

ATENCIÓN
PELIGRO DE QUEMADURAS

Recordar que antes de efectuar cualquier operación de instalación, manutención, descarga, regulación, el usuario cualificado tiene que ponerse los guantes de trabajo y los zapatos contra los accidentes.

3. TRANSPORTE Y GESTIÓN

3.1 IDENTIFICACIÓN MÁQUINA

Para cualquier comunicación con el constructor Nuova Simonelli, citar siempre el número de placa de características de la máquina.

Fig. 10

3.2 TRANSPORTE

La máquina se tranporta en palés con más máquinas dentro de cajas aseguradas al palé con unas cintas.

Antes de proceder con cualquier operación de transporte o movimiento, el usuario debe:

- ponerse guantes y zapatos contra los accidentes y un mono con gomas en los extremos.
  El transporte en palés debe ser efectuado con un medio de elevación adecuado (tipo carretilla elevadora).

3.3 GESTIÓN

ATENCIÓN

PELIGRO DE CHOQUE O APLASTAMIENTO

El encargado durante todo el proceso de movimiento, ha de poner atención en que no haya personas, cosas u objetos en el área de trabajo. Levantar lentamente el palé aproximadamente 30 cm. desde el suelo e ir a la zona de carga. Después de haber comprobado que no haya obstáculos, cosas o personas, proceder con la carga.
Una vez llegados al destino, siempre con un medio de elevación adecuado (tipo carretilla elevadora), después de haberse asegurado que no haya cosas o personas en el área de descarga, llevar el palé al suelo y llevarlo a aproximadamente 30 cm. del suelo, hasta el área de almacenamiento.

ATENCIÓN

PELIGRO DE CHOQUE O APLASTAMIENTO

Antes de la siguiente operación comprobar que la carga esté bien y que con el corte de las cintas no se caiga.
El encargado con guantes y zapatos contra los accidentes, tiene que proceder al corte de las cintas y al almacenamiento del producto, para esta operación consultar las características técnicas del producto para ver el peso de la máquina que hay que almacenar y poder regularse en consecuencia.

4. INSTALACIÓN Y OPERACIONES PRELIMINARES

Luego de haber quitado el embalaje y haber controlado el buen estado de la máquina y de los accesorios, proceder como se describe a continuación:

- posicionar la máquina en un plano horizontal;
- ensamblar los pies de apoyo de la máquina introduciendo el encastre dentro del casco cilíndrico;
- enroscar el pie de goma en el roscado del encastre ubicado en el casco;
- enroscar todo el grupo ensamblado en el alojamiento de los pies de la máquina;
- colocar la máquina en una superficie plana ajustando los pies de regulación;

NOTA: la acanaladura del casco se debe invertir hacia arriba, como se muestra en la siguiente figura.

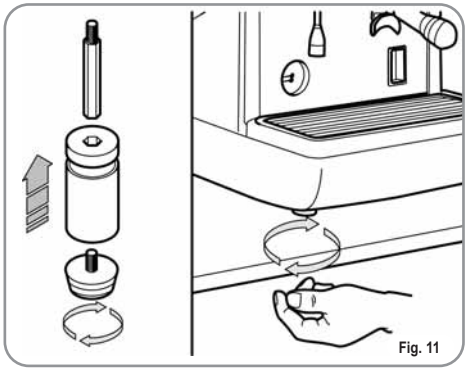


Fig. 11

En la fase previa, luego de haber colocado la máquina en la superficie plana, se aconseja instalar un endulzante (1), en la salida de la red hídrica, y luego un filtro de red (2)
Esto impide que las impurezas, como la arena, partículas de sarro en suspensión, herrumbre, etc. dañen las delicadas superficies de grafito, garantizando una larga duración de la máquina.

Una vez realizadas estas operaciones, realizar las conexiones hidráulicas como se muestra en la siguiente figura.

ATENCIÓN

Evitar estrangulamientos en los tubos de conexión. Controlar también que la descarga (3) sea capaz de eliminar los desechos.

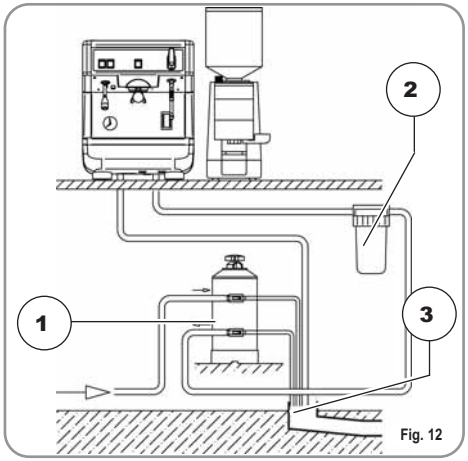


Fig. 12

LEYENDA

1 Endulzante
2 Filtro de red
3 Descarga Ø 50 mm

NOTA: Para un buen funcionamiento de la máquina es necesario que la presión de red no supere los 4 bar.
En caso contrario, instalar un reductor de presión antes del endulzante; el tubo de entrada del agua debe tener un diámetro interior no inferior a los 6 mm (⅜").

ATENCIÓN
PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

La máquina debe estar siempre protegida con un interruptor automático monofásico de potencia adecuada que tenga una distancia de apertura de los contactos igual o superior a 3 mm.
Nuova Simonelli no se responsabiliza por ningún daño a objetos o personas provocados por el incumplimiento de las normas de seguridad vigentes.

Antes de conectar la máquina a una red eléctrica controlar que el voltaje indicado en la placa de datos de la máquina corresponda al de la red.

5. REGULACIÓN DEL TÉCNICO CUALIFICADO

5.1 REGULACIÓN PRESOSTATO

ATENCIÓN

Las regulaciones que se enumeran a continuación tienen que ser realizadas SÓLO por el Técnico Especializado.
La Nueva Simonelli no se hace responsable de los daños a cosas o personas si no se siguen las instrucciones de seguridad descritas en este manual.

ATENCIÓN
PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

Antes de efectuar cualquier operación de regulación el Técnico especializado tiene que apagar el interruptor de la máquina y desenchufar.

Para modificar la presión de funcionamiento de la caldera, o sea la temperatura del agua, en función a las distintas exigencias o características del café utilizado, proceder como se describe a continuación:

- quitar la rejilla donde apoyan las tazas por la parte superior de la máquina desenroscando los cuatro tornillos laterales “A”;

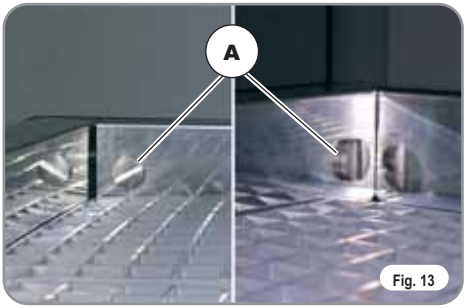


Fig. 13

mover el tornillo de regulación del presostato para AUMENTAR (sentido de las agujas del reloj) o bien DISMINUIR (sentido contrario a las agujas del reloj) la presión.

Fig. 14

Valor aconsejado: 1 - 1,4 bar
(según el tipo de café).

5.2 REGULACIÓN BOMBA

Para modificar la presión de ejercicio de la bomba, y por lo tanto la presión de extracción del café, hacer lo siguiente:
- quitar la rejilla de la superficie de trabajo;
- quitar la protección de plancha desenroscando los dos tornillos laterales (B) como muestra la siguiente figura;

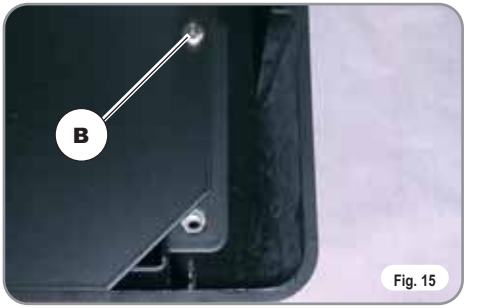


Fig. 15

- operar en el tornillo de regulación de la bomba para AUMENTAR (sentido horario) o bien DISMINUIR (sentido antihorario) la presión;

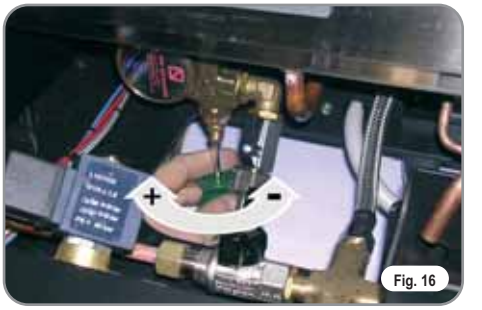


Fig. 16

Valor aconsejado: 9 bar.

- La presión configurada de la bomba se visualiza en la parte inferior del manómetro.

Fig. 17

Cuando se acabe con las regulaciones, volver a poner la protección de chapa en el correspondiente lugar y fijarla con los dos tornillos laterales; volver a poner la rejilla de la superficie de trabajo.

ESPAÑOL

6. UTILIZACIÓN

El operador, antes de comenzar la elaboración, debe asegurarse de haber leído y comprendido bien las prescripciones de seguridad de este manual.

6.1 ENCENDIDO/ APAGADO DE LA MÁQUINA

6.1.1 APPIA V

- enchufar la máquina a la red eléctrica, el led del botón encendido empezará a destellar.
- Mantener apretado el botón de encendido durante 5 segundos.

  Entonces empezará el Lamp-test en el que todos los led están encendidos, después de 3 segundos el Lamp-test termina y se apaga el botón agua caliente/vapor .

  Cuando la máquina está en marcha se indica con el encendido permanente del led botón encendido y de todos los led de los botones de erogación.

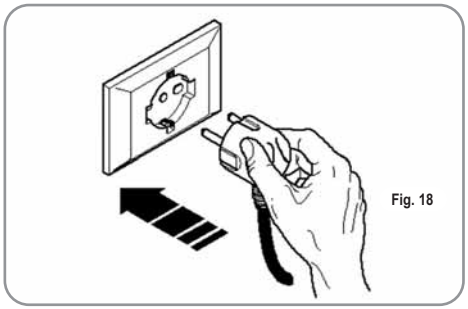


Fig. 18

NOTA: todos los botones de selección están habilitados desde el final del diagnóstico

ATENCIÓN

En caso de mantenimiento de la placa electrónica, apagar la máquina con el interruptor general externo o desconectar el cable de alimentación.

- Para apagar la máquina, mantener apretado el botón de encendido durante 5 segundos;
  los led de los botones de erogación se apagan y vuelve a destellar el led del botón de encendido.

6.1.2 APPIA ESSE

La máquina está equipada con un interruptor general (A). Cuando la máquina está en marcha se indica con el encendido del mismo interruptor. Para apagar la máquina mover el interruptor a la posición off.

Fig. 19

6.2 CONFIGURACIÓN DE LA SELECCIÓN

Configurar la función deseada en los botones a disposición ubicados sobre los portafiltros (Véase el capítulo “DESCRIPCIÓN”).

Fig. 20

LEYENDA BOTONES
(Configuración selecciones)

1 Café corto

2 Café corto

1 Cafè largo

2 Cafè largo

Continuo

ESPAÑOL

6.3 PREPARACIÓN DEL CAFÉ

Desenganchar el portafiltro y llenar con una o dos dosis de café molido según el filtro utilizado.

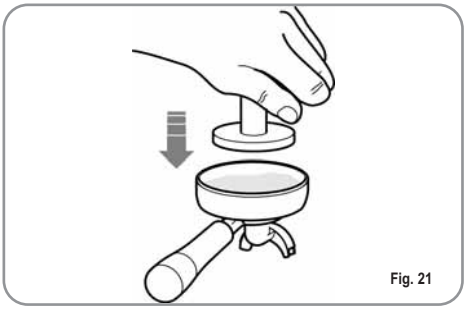


Fig. 21

Prensar el café con la prensa del equipamiento, limpiar los restos de polvo de café del borde periférico del filtro (para garantizar un mejor cierre y un menor desgaste de la junta).
Luego acoplar el portafiltro en el grupo.
Presionar el pulsador del café deseado:

1 Café corto

2 Café corto

1 Cafè largo

2 Cafè largo

Se activa la bomba y se abre la electroválvula del grupo dando inicio a la infusión del café.
La operación se evidencia por el encendido del botón presionado.

NOTA: en las fases de pausa, dejar el portafiltro acoplado al grupo para que permanezca siempre caliente.
Los grupos de erogación son compensados térmicamente con circulación total de agua caliente, para garantizar la máxima estabilidad térmica durante el funcionamiento.

6.4 UTILIZACIÓN DEL VAPOR

ATENCIÓN
PELIGRO DE QUEMADUSRAS

Durante el uso de la lanza del vapor, prestar mucha atención a no colocar las manos debajo de la misma y a no tocarla enseguida luego de su uso.

Para utilizar el vapor basta tirar o empujar la palanca correspondiente (Fig. 22).
Si se la tira completamente, la palanca permanece bloqueada en la posición de máxima erogación, si se la empuja, el retorno de la palanca es automático.
Las dos palancas lanza vapor son articuladas, para que su utilización sea más fácil.

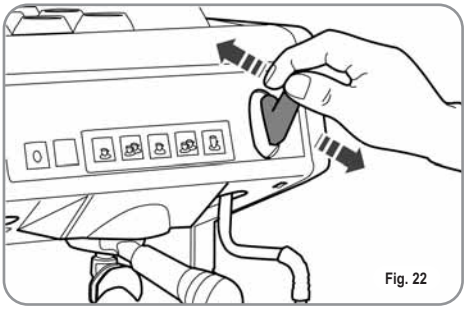


Fig. 22

6.5 PREPARACIÓN DEL CAPPUCCINO

Para obtener la típica espuma sumergir el pico del vapor en el fondo del recipiente lleno por 1/3 (preferiblemente en forma tronco-cónico).
Abrir el vapor. Antes que la leche llegue al punto de ebullición, llevar el pico del vapor hasta la superficie haciendo descremar la leche con pequeños desplazamientos en sentido vertical. Al final de la operación limpiar cuidadosamente la lanza con un paño suave.

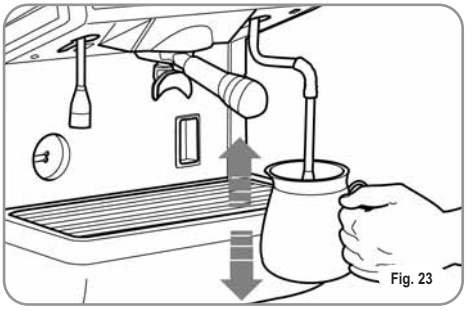


Fig. 23

ESPAÑOL

6.6 SELECCIÓN DE AGUA CALIENTE

ATENCIÓN
PELIGRO DE QUEMADUSRAS

Durante el uso de la lanza del vapor, prestar mucha atención a no colocar las manos debajo de la misma y a no tocarla enseguida luego de su uso.

Permite la erogación de agua caliente para preparar té, manzanilla y tisanas.
Situar debajo del lanzador de agua caliente un recipiente y accionar el interruptor (versión ESSE) o apretar el pulsante selección agua caliente (versión V).

Asegurarse de que dicho pulsador se ilumine.
La lanza de agua caliente erogará agua durante el tiempo programado.

NOTA: La erogación del agua caliente se puede producir al mismo tiempo que la del café.

6.7 LANZADOR VAPOR AUTOSTEAM CON SONDA DE TEMPERATURA (OPCIONAL SÓLO VERSIÓN V)

Como opcional la máquina puede estar equipada con el lazador vapor Autosteam en lugar del lanzador agua caliente.
En esta versión el lanzador de agua caliente se encuentra en el lugar del lanzador vapor manual.

El lanzador vapor Autosteam permite erogar el vapor para hacer espuma en la leche o bien para calentar otros líquidos.

Colocar debajo del lanzador vapor Autosteam un recipiente adecuado con leche u otra bebida.

Apretar el botón y asegurarse de que se ilumine. Por el lanzador vapor Autosteam saldrá vapor hasta que el líquido no alcance la temperatura establecida (ver capítulo 7.4 para programación).

NOTA: la erogación del agua caliente se puede realizar contemporáneamente a la del café.

7. PROGRAMACIÓN Appia V

7.1 PROGRAMMACION DOSIS

Para entrar en el ámbito de la programación, operar como se describe a continuación:

NOTA: operación que se debe realizar con la máquina encendida.

- para entrar en la fase de programación dosis de cada grupo hay que apretar durante 5 segundos el botón erogación contínua .
- Los botones erogación empezarán a destellar.

7.2 PROGRAMACIÓN DOSIS CAFÉS

Para programar la dosis de agua relativa a uno de los botones erogación, proceder como se dice a continuación:

- llenar con la dosis adecuada de café el portafiltro (el portafiltro puede ser sencillo o doble, según el botón que se desee programar).
- Poner el portafiltro en el grupo.
- Apretar uno de los pulsantes erogadores:

- Empieza la erogación; una vez se alcance la cantidad deseada apretar el botón contínuo .
- La erogación acaba y el botón dosis elegido se apaga (los otros botones continuan destelleando).
- Apretar el botón contínuo para salir de la programación o continuar la programación de los otros botones dosis.

7.3 PROGRAMACIÓN AGUA CALIENTE

- Entrar en programación según el procedimiento correspondiente.
- Apretar el botón selección agua caliente .
- Empieza la erogación del agua caliente.
- Establecer la dosis de agua caliente deseada y apretar de nuevo el botón .
- Apretar el botón contínuo para salir de la programación o continuar la programación de otros botones selección.

7.4 PROGRAMACIÓN LANZADOR VAPOR AUTOSTEAM (OPCIONAL)

- Entrar en la programación según el procedimiento correspondiente.
- Poner una jarrita con la leche y apretar el botón vapor ; éste saldrá por el lanzador.
- Apretando de nuevo el botón vapor la centralita memoriza la temperatura alcanzada en el muestreo (Si la temperatura de la leche alcanza la temperatura máxima, la erogación del vapor se para y permanece programado en la centralita el valor máximo).
- Apretar el botón contínuo para salir de la programación o continuar la programación de otros botones selección.

7.5 PROGRAMACIÓN DOSIS ESTÁNDAR

- Es posible programar valores predeterminados para las 4 dosis del grupo, para el agua (vapor).

Para hacer esto hay que apretar el botón y mantenerlo apretado pdurante almenos 10 segundos hasta que los botones intermitentes se apaguen.

Las dosis son:

1CN	2CN	1CL	2CL
40 cc	60 cc	50 cc	85 cc

AGUA	TEMP. VAPOR
0 sec.	50° C

NOTA: Un tiempo de 0 segundos para el agua y para el vapor determina el funcionamiento contínuo.

7.6 PROGRAMACIÓN PARÁMETROS DE FUNCIONAMIENTO

ATENCIÓN

Las regulaciones que se enumeran a continuación tienen que ser realizadas SÓLO por el Técnico Especializado.

Apretando el botón y contemporáneamente el botón 2 expreso ,

mientras no está activa ninguna erogación, se accede a la página para establecer los parámetros de funcionamiento:

1. Accionamiento bomba si está accionado el nivel.
2. Accionamiento bloque software para entrar en programación dosis.
3. Regulación luminosidad teclado.

1. Accionamiento bomba durante nivel.

Trámite el botón 1 expreso s e establece la activación de la bomba durante el nivel:

si el botón está encendido la bomba se acciona junto al nivel, si está apagado la bomba no se acciona con el nivel.

2. Accionamiento bloque software para entrar en programación dosis.

Trámite el botón 1 café largo se acciona el bloque software para la programación de las dosis (botón encendido) o se desactiva el bloque.

3. Regulación luminosidad teclado.

El botón 2 cafés largos , intermitente, se utilliza para elegir la luminosidad de los botones entre 5 niveles preestablecidos.

Apretando se cambia el nivel, bajando el valor al mínimo para después volver al valor máximo.

Apretando el botón contínuo se salimos del ajuste de los parámetros y volvemos a la programación dosis.

8. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

8.1 PARADA

Para parar la máquina hay que apretar durante 5 segundos el botón encendido/apagado

, versión V, o mover el l'interruttore general a la posición OFF, versión ESSE.

8.2 LIMPIEZA EXTERIOR

Antes de efectuar cualquier operación de limpieza, hay que poner la máquina en estado energético “OFF” (es decir interruptor máquina apagado y enchufe desconectado).

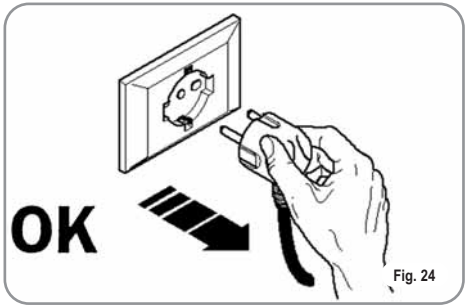


Fig. 24

ATENCIÓN

No utilizar solventes, productos a base de cloro, abrasivos.

Limpieza de la zona trabajo: tquitar la rejilla de la superficie de trabajo levantándola primero hacia arriba y retirarla, quitar el plato para recoger el agua ubicado debajo y limpiar todo con agua caliente y detergente. **Limpieza de la carena**: para limpiar todas las partes cromadas utilizar un paño suave humedecido.

8.3 LIMPIEZA DE LAS ROSETAS INOXIDABLES

Las rosetas inoxidables están ubicadas debajo de los grupos de erogación, como se observa en la figura (25).

Fig. 25

NOTA: Para la limpieza operar como se describe a continuación:

- Desenroscar el tornillo ubicado en el centro de la roseta.
- Quitar la roseta y controlar que los orificios no estén obstruidos.
- En caso de obstrucciones, limpiar según la descripción (Apartado “LIMPIEZA DE LOS FILTROS Y PORTAFILTROS).

  Se recomienda limpiar la roseta semanalmente.

8.4 LIMPIEZA DEL GRUPO CON LA AYUDA DEL FILTRO CIEGO

La máquina está dispuesta para el lavado del grupo de erogación con detergente en polvo específico.
Se aconseja realizar el lavado al menos una vez al día con los detergentes apropiados.

ATENCIÓN
PELIGRO DE INTOXICACIÓN

Una vez quitado el portafiltro realizar algunas erogaciones para eliminar eventuales restos de detergente.

Para realizar el procedimiento de lavado proceder como se indica a continuación:

1) Sustituir el filtro con el filtro ciego del grupo de erogación.
2) Colocar en el interior dos cucharadas de detergente en polvo específico e introducir el portafiltro en el grupo.
3) Presionar uno de los botones de café y detener luego de 10 seg. .
4) Repetir la operación varias veces.
5) Quitar el portafiltro y realizar algunas erogaciones.

8.5 LIMPIEZA DE LOS FILTROS Y PORTAFILTROS

Colocar dos cucharadas de detergente específico en medio litro de agua caliente e introducir el filtro y el portafiltro (excluido el mango) durante al menos media hora. Luego enjuagar con abundante agua corriente.

8.6 REGENERACIÓN DE LAS RESINAS DEL ENDULZANTE

Con el fin de evitar la formación de depósitos de sarro dentro de la caldera y de los intercambiadores de calor es necesario que el endulzante esté siempre en perfecto estado. Para ello es necesario realizar regularmente la regeneración de las resinas iónicas.
Los tiempos de regeneración se deben establecer en función a la cantidad de café erogada diariamente y a la dureza del agua utilizada. Como orientación se pueden apreciar en el diagrama reproducido en la Fig. 26.

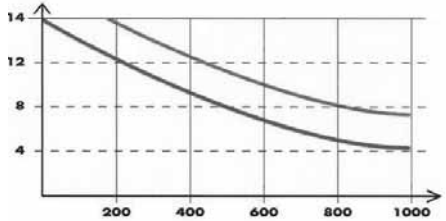


Fig. 26

Los procedimientos de regeneración son las siguientes:

1) Apagar la máquina y colocar un recipiente de al menos 5 litros de capacidad debajo del tubo E (Fig. 27).
   Girar las palancas C y D de izquierda a derecha; quitar el tapón desenroscando el pomo G e introducir 1 Kg de sal gruesa para cocina (Fig. 28).

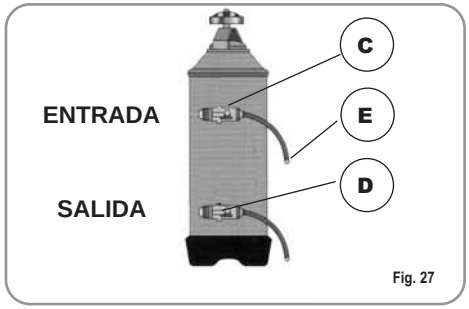


Fig. 27

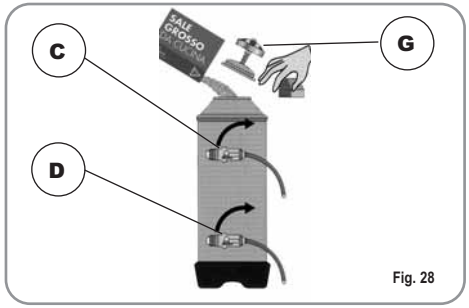


Fig. 28

2) Colocar nuevamente el tapón y llevar la palanca C hacia la izquierda (Fig. 29), dejando descargar el agua salada del tubo F para que no se vuelva dulce aproximadamente 1/2 hora).

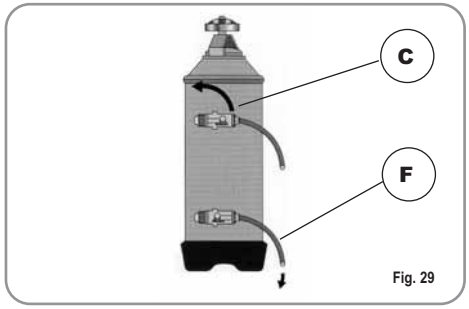


Fig. 29

3) Llevar nuevamente la palanca D hacia la izquierda (Fig. 30).

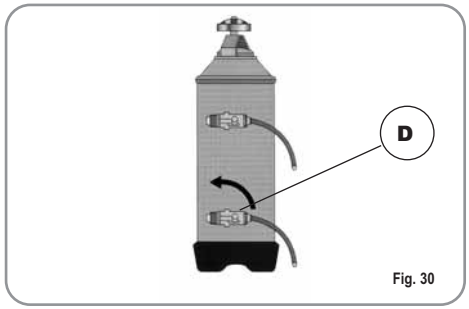


Fig. 30

ESPAÑOL

9. MENSAJES FUNCIONES MÁQUINA Appia V

APPIA TGR INSTRUCTIONS

INDICACIONES DISPLAY Y BOTONES	CAUSA	EFECTO	SOLUCIÓN	NOTA
Dibujo botón contínuo intermitente y botón erogación fijo.	Si dentro de los tres primeros segundos desde el inicio de la erogación, el dosificador no envió los impulsos programados.	Si la erogación no se interrumpe manualmente se llega al bloqueo de tiempo límite (120 seg.).	Interrumpir la erogación.	
Dibujo botón contínuo intermitente.	Si luego de los 90 seg. desde el inicio, con bomba accionada durante la autonivelación, a 180 seg. se deshabilita, el nivel no ha sido restablecido.	Se desactiva la bomba, la resistencia y todas las funciones se inhiben.	Apagar la máquina durante al menos 5 seg. Y encenderla nuevamente.	

Appia®
MADE IN ITALY

IMPIANTO ELETTRICO /ELECTRIC SYSTEM /INSTALLATION ELECTRIQUE /ELEKTRISCHE ANLAGE /INSTALACIÓN ELÉCTRICA Appia V

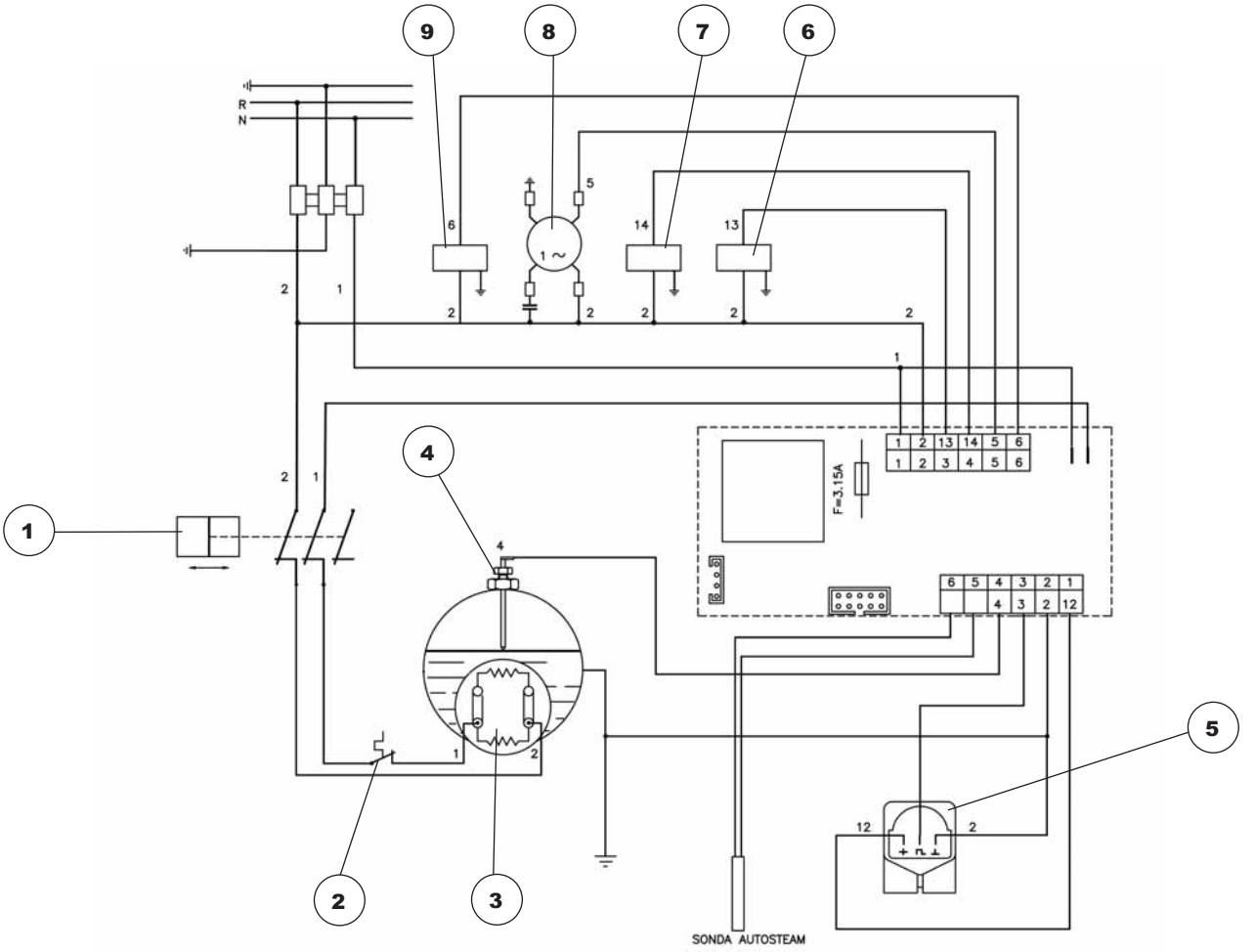


Fig. 31

IMPIANTO ELETTRICO /ELECTRIC SYSTEM /INSTALLATION ELECTRIQUE /ALEKTRISCHE ANLAGE /INSTALACIÓN ELÉCTRICA Appia V

LEGENDA

1 Pressostato
2 Termostato sicurezza
3 Resistenza
4 Sonda livello
5 Ventolino gruppo
6 Elettrovalvola livello
7 Elettrovalvola erogazione gruppo
8 Motore pompa
9 Elettrovalvola vapore / acqua calda

LEGENDA

1 Pressure switch
2 Safety thermostat
3 Heating element
4 Level probe
5 Fan group
6 Level solenoid valve
7 Group delivery solenoid valve
8 Pump motor
9 Steam / hot water solenoid valve

LÉGENDE

1 Pressostat
2 Thermostat de sécurité
3 Résistance
4 Sonde niveau
5 Ventilateur groupe
6 Electrovanne de niveau
7 Electrovanne de distribution groupe
8 Moteur pompe
9 Electrovanne vapeur / eau chaude

ZEICHENERKLÄRUNG

1 Druckwächter
2 Sicherheitsthermostat
3 Widerstand
4 Füllstandsonde
5 Gruppengebläse
6 Elektroventil Füllstand
7 Elektroventil Gruppenausgabe
8 Pumpenmotor
9 Elektroventil Dampf / Heißwasser

NOTA

1 Presostato
2 Termostato seguridad
3 Resistencia
4 Sonda nivel
5 Ventilador grupo
6 Electroválvula nivel
7 Electroválvula erogación grupo
8 Motor bomba
9 Electroválvula vapor / agua caliente

IMPIANTO ELETTRICO /ELECTRIC SYSTEM /INSTALLATION ELECTRIQUE /ELEKTRISCHE ANLAGE /INSTALACIÓN ELÉCTRICA Appia ESSE

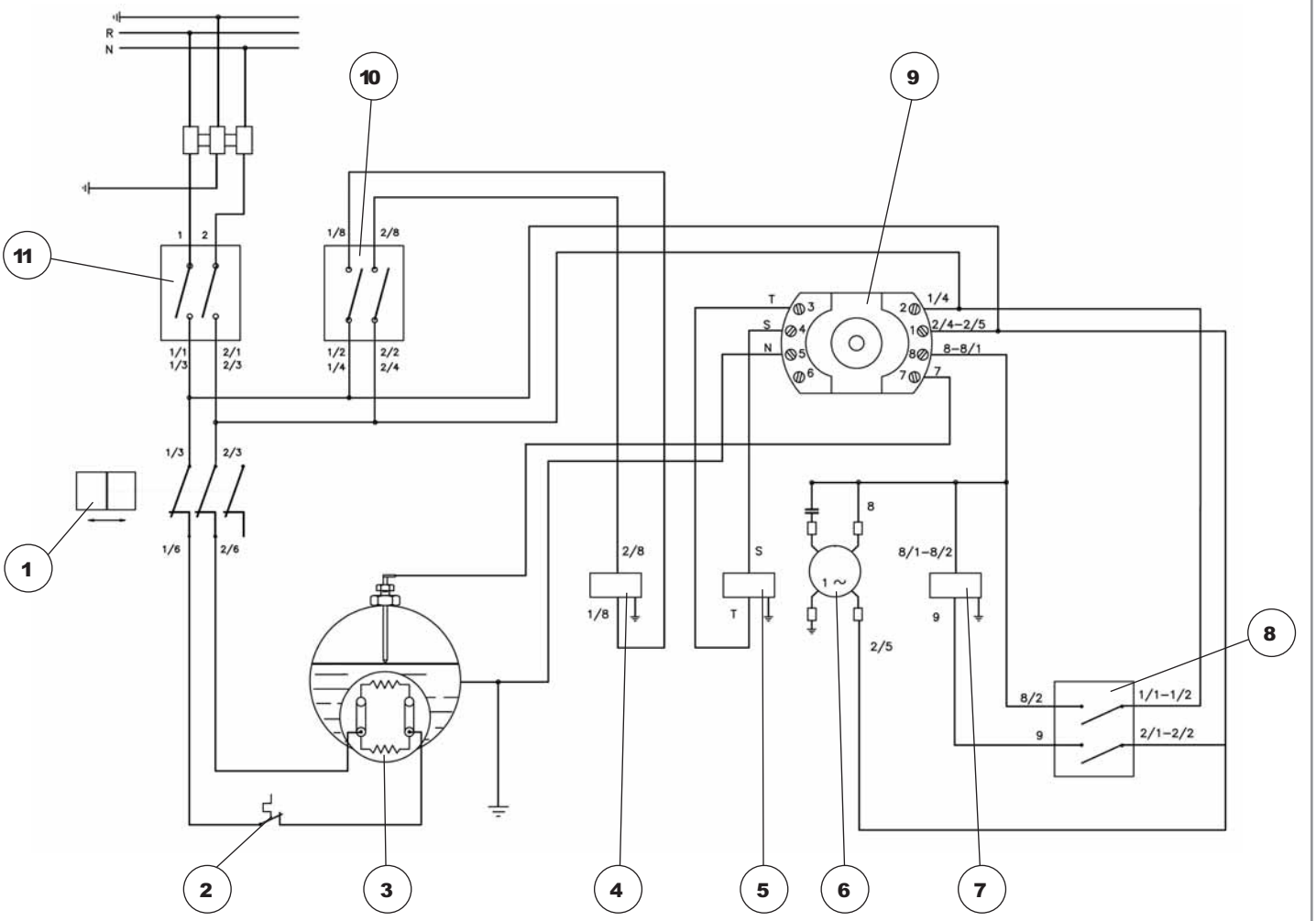


Fig. 32

IMPIANTO ELETTRICO /ELECTRIC SYSTEM /INSTALLATION ELECTRIQUE /ALEKTRISCHE ANLAGE /INSTALACIÓN ELÉCTRICA Appia ESSE

LEGENDA

1 Pressostato
2 Termostato sicurezza
3 Resistenza
4 Elettrovalvola vapore / acqua calda
5 Elettrovalvola livello
6 Motore pompa
7 Elettrovalvola erogazione gruppo
8 Interruttore erogazione
9 Centralina
10 Interruttore acqua calda/vapore
11 Interruttore generale

LEGENDA

1 Pressure switch
2 Safety thermostat
3 Heating element
4 Steam / hot water solenoid valve
5 Level solenoid valve
6 Pump motor
7 Group delivery solenoid valve
8 Delivery switch
9 Control unit
10 Hot water / steam switch
11 Main switch

LÉGENDE

1 Pressostat
2 Thermostat de sécurité
3 Résistance
4 Electrovanne vapeur / eau chaude
5 Electrovanne de niveau
6 Moteur pompe
7 Electrovanne de distribution groupe
8 Interrupteur distribution
9 Centrale
10 Interrupteur eau chaude / vapeur
11 Interrupteur général

ZEICHENERKLÄRUNG

1 Druckwächter
2 Sicherheitsthermostat
3 Widerstand
4 Elektroventil Dampf / Heißwasser
5 Elektroventil Füllstand
6 Pumpenmotor
7 Elektroventil Gruppenausgabe
8 Ausgabeschalter
9 Steuerung
10 Schalter Heißwasser/Dampf
11 Hauptschalter

NOTA

1 Presostato
2 ermostato seguridad
3 Resistencia
4 Electroválvula vapor / agua caliente
5 Electroválvula nivel
6 Motor bomba
7 Electroválvula erogación grupo
8 Interruptor erogación
9 Centralita
10 interruptor agua caliente / vapor
11 Interruptor general

IMPIANTO IDRAULICO /PLUMBING SYSTEM /INSTALLATION HYDRAULIQUE /HYDRAULIKANLAGE /INSTLACIÓN HIDRÁULICA

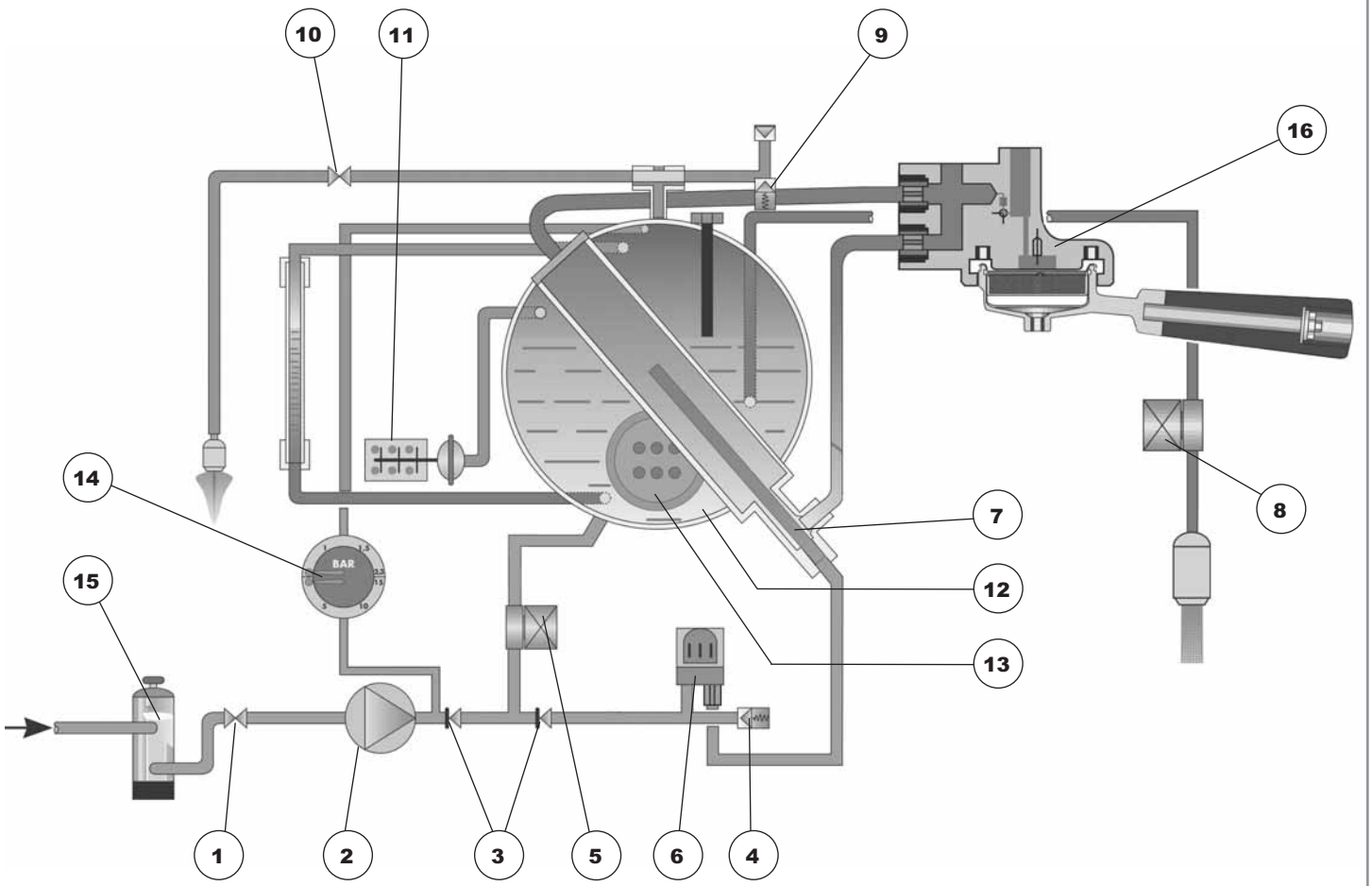


Fig. 33

IMPIANTO IDRAULICO /PLUMBING SYSTEM /INSTALLATION HYDRAULIQUE /HYDRAULIKANLAGE /INSTLACIÓN HIDRÁULICA

LEGENDA

1 Rubinetto ingresso acqua
2 Pompa
3 Valvola di ritegno
4 Valvola di espansione
5 Elettrovalvola di livello
6 Dosatore volumetrico
7 Scambiatore di calore
8 Elettrovalvola erogazione
9 Valvola di sicurezza cald.
10 Rubinetto vapore
11 Pressostato
12 Caldaia
13 Resistenza
14 Manometro doppia scala
15 Depuratore
16 Gruppo erogatore

LEGENDA

1 Water inlet valve
2 Pump
3 Check valve
4 Expansion valve
5 Level solenoid valve
6 Volumetric doser
7 Heat exchanger
8 Delivery solenoid valve
9 Boiler tank safety valve
10 Steam valve
11 Pressure switch
12 Boiler tank
13 Heating element
14 Pressure gauge with dual scale
15 Water softener
16 Delivery group

LÉGENDE

1 Robinet arrivée d'eau
2 Pompe
3 Soupape d'arrêt
4 Soupape d'expansion
5 Electrovanne de niveau
6 Doseur volumétrique
7 Echangeur de chaleur
8 Electrovanne de distribution
9 Soupape de sûreté chaudière
10 Robinet vapeur
11 Pressostat
12 Chaudière
13 Résistance
14 Manomètre double échelle
15 Dépurateur
16 Groupe de distribution

ZEICHENERKLÄRUNG

1 Hahn Wassereinlauf
2 Pumpe
3 Rückschlagventil
4 Drosselventil
5 Elektroventil Füllstand
6 Volumendosierer
7 Wärmetauscher
8 Elektroventil Ausgabe
9 Sicherheitsventil Wärmet.
10 Dampfhahn
11 Druckwächter
12 Kessel
13 Widerstand
14 Druckmesser Doppelskala
15 Reiniger
16 Ausgabegruppe

NOTA

1 Grifo entrada agua
2 Bomba
3 Válvula de retención
4 Válvula de expansión
5 Electroválvula de nivel
6 Dosador volumétrico
7 intercambiador de calor
8 electroválvula de erogación
9 Válvula de seguridad caldera
10 Grifo vapor
11 Presostato
12 Caldera
13 Resistencia
14 Manómetro doble escala
15 Depurador
16 Grupo erogador

NOTE / NOTES:

APPIA 1GR INSTRUCTIONS

31000313

Nuova Distribution Centre
LLC 6940Salashan PKWY BLDG A 98248
Ferdale, WA
Tel. +1.360.3662226
Fax +1.3603664015
videoconf.+1.360.3188595
www.nuovasimonelli.it
info@nuovasimonelli.com

Via M. d'Antegiano, 6
62020 Belforte del Chienti
Macerata Italy
Tel. +39.0733.9501
Fax +39.0733-950242
www.nuovasimonelli.it
E-mail: n.simonelli@nuovasimonelli.it

Graphics and printing by: **X TYPE ENGINEERING S.r.l.**

La Nuova Simonelli si riserva di apportare tutte le modifiche ritenute necessarie.

nuova SIMONELLI®
espresso coffee machines

Appia®
MADE IN ITALY

LIBRETTO ISTRUZIONI

USER HANDBOOK MANUEL D'INSTRUCTIONS GEBRAUCHANWEISUNGEN INSTRUCCIONES DE MANEJO

APPIA 2-3GR INSTRUCTIONS

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE
EC DECLARATION OF CONFORMITY

CE

nuova simonelli
espresso coffee machines

Via M. D'Antegiano, 6 - 62031 Belforte del Chienti (MC)

dichiariamo, sotto la nostra responsabilità, che il prodotto:
declare under our responsability that the product:

MACCHINE PER CAFFE' ESPRESSO
MODELLI: Appia - versioni V, Esse.

ESPRESSO COFFEE MACHINES
MODELS: Appia - versions V, Esse.

al quale si riferisce questa dichiarazione, è costruito in conformità alle disposizioni:
to which this declaration relates, following the provisions of the Directives:

D.P.R. N. 777 - 23/8/82
DIR. CEE N. 30/778
EN 60335-1 1994 +A11 +A12 +A13 +A14 +A15
EN 60335-2-15; 1996 +A1; TRD 801/08.96
EN 55014: 1987 A: 1990; EN 55011

ed è conforme alle direttive
following the provisions of the Directives

73/23/CEE con integrazione 93/68/CEE (LVD)
89/336/CEE (EMC)
89/109/CEE

data: novembre 2005

nuova simonelli s.r.l.
L'Amministratore Delegato
(Ottavi Nando)

ITALIANO

Complimenti,
con l'acquisto del modello Appia Lei ha fatto un'ottima scelta.
L'acquisto di una macchina per caffè espresso professionale coinvolge diversi fattori di selezione: il nome dell'azienda produttrice, le specifiche funzioni della macchina, l'affidabilità tecnica, la possibilità di una pronta e adeguata assistenza, il costo. Lei certamente ha valutato tutto questo e poi ha deciso: scelgo il mode Appia .
Per noi, ha scelto il meglio e potrà verificarlo, caffè dopo caffè, cappuccino dopo cappuccino.
Vedrà quanto sarà comodo, pratico ed efficiente lavorare con Appia .
Se è la prima volta che acquista una macchina **Nuova Simonelli**, benvenuto nell'alta caffetteria; se è già nostro Cliente, siamo molto lusingati della Sua fedeltà.

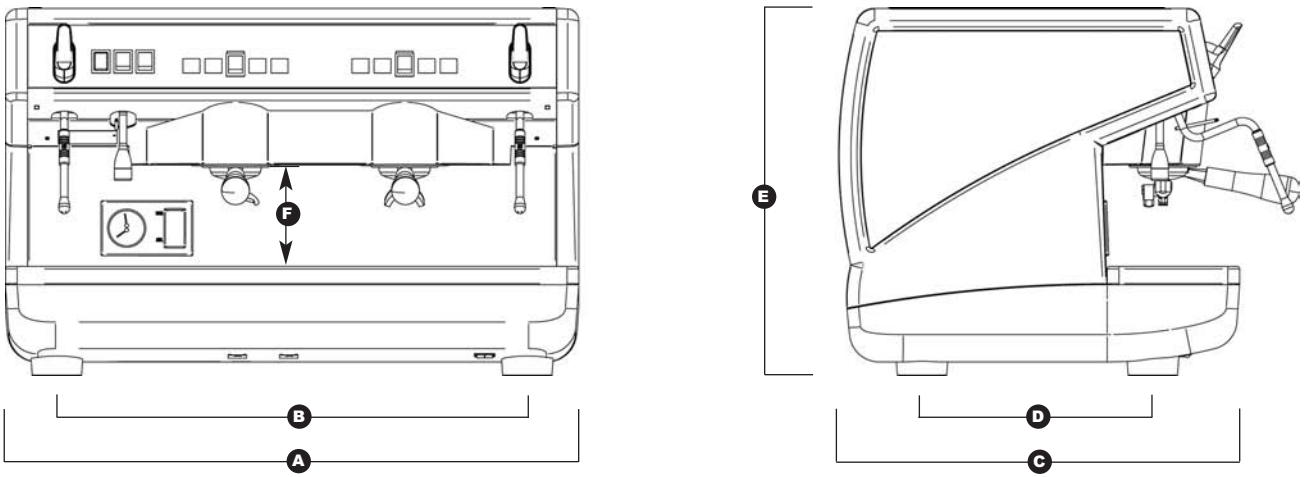
Grazie della preferenza.
Cordialmente,
Nuova Simonelli s.r.l.

Appia® MADE IN ITALY

ITALIANO

CARATTERISTICHE TECNICHE

APPIA E-SCR INSTRUCTIONS



	2 Gruppi		3 Gruppi	
PESO NETTO	60 kg	*133 lb*	74 kg	*163 lb*
PESO LORDO	65 kg	*143 lb*	80 kg	*176 lb*
POT. TERMICA	3000 W	*3000 W*	5000 W	*5000 W*
DIMENSIONI	A 785 mm	A *30⅞"*	A 1010 mm	A *39⅞"*
	B 690 mm	B *27⅛"*	B 920 mm	B *36¾₁₆"*
	C 545 mm	C *21⅞₁₆"*	C 545 mm	C *21⅞₁₆"*
	D 370 mm	D *14⅝₁₆"*	D 370 mm	D *14⅝₁₆"*
	E 530 mm	E *20¹³⁄₁₆"*	E 530 mm	E *20¹³⁄₁₆"*
	F 135 mm	F *5⅛"*	F 135 mm	F *5⅛"*

Appia® MADE IN ITALY

INDICE
APPIA 2 GR INSTRUCTIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE 2

1. DESCRIZIONE 5
1.1 LISTA ACCESSORI 6

2. PRESCRIZIONI DI SICUREZZA 7
3. TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE 10
3.1 IDENTIFICAZIONE MACCHINA 10
3.2 TRASPORTO 10
3.3 MOVIMENTAZIONE 10

4. INSTALLAZIONE E OPERAZIONI PRELIMINARI 11

5. REGOLAZIONI DEL TECNICO QUALIFICATO 12
5.1 RIEMPIMENTO MANUALE CALDAIA 12
5.2 REGOLAZIONE PRESSOSTATO/POMPA 12
5.3 REGOLAZIONE ECONOMIZZATORE ACQUA CALDA (optional versione V/ESSE) 13
5.4 SOSTITUZIONE DELLE PULSANTIERE 13

6. UTILIZZO 14
6.1 APPIA V 14
6.1.1 ACCENSIONE 14
6.1.2 SPEGNIMENTO 14
6.2 APPIA ESSE 14
6.2.1 ACCENSIONE 14
6.2.2 SPEGNIMENTO 14
6.3 CONFIGURAZIONE SELEZIONE 14
6.4 PREPARAZIONE DEL CAFFE' 15
6.5 UTILIZZO DEL VAPORE 15
6.6 PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO 15
6.7 SELEZIONE ACQUA CALDA 15

7. PROGRAMMAZIONE APPIA V 16
7.1 PROGRAMMAZIONE DOSI 16
7.2 PROGRAMMAZIONE DOSI CAFFE' 16
7.3 PROGRAMMAZIONE ACQUA CALDA 16
7.4 PROGRAMMAZIONE SCALDATAZZE (optional) 16
7.5 PROGRAMMAZIONE DOSI STANDARD 17
7.6 COPIATURA DOSI 17
7.7 PROGRAMMAZIONE PARAMETRI DI FUNZIONAMENTO 17
7.8 CICLO AUTOMATICO DI PULIZIA GRUPPI 18

8. PULIZIA E MANUTENZIONE 19
8.1 ARRESTO 19
8.2 PULIZIA DELLA CARROZZERIA 19
8.3 PULIZIA DELLE DOCCETTE INOX 19
8.4 PULIZIA DEL GRUPPO CON L'AUSILIO DEL FILTRO CIECO 19
8.5 PULIZIA DEI FILTRI E PORTAFILTRI 19
8.6 RIGENERAZIONE DELLE RESINE DELL'ADDOLCITORE 20

9. MESSAGGI FUNZIONI MACCHINA APPIA V 21

IMPIANTO ELETTRICO APPIA ESSE 2/3 GRUPPI 112

IMPIANTO ELETTRICO APPIA V 2 GRUPPI 114

IMPIANTO ELETTRICO APPIA V 3 GRUPPI 116

IMPIANTO IDRAULICO 118

Appia®
MADE IN ITALY

1. DESCRIZIONE Appia V - Esse

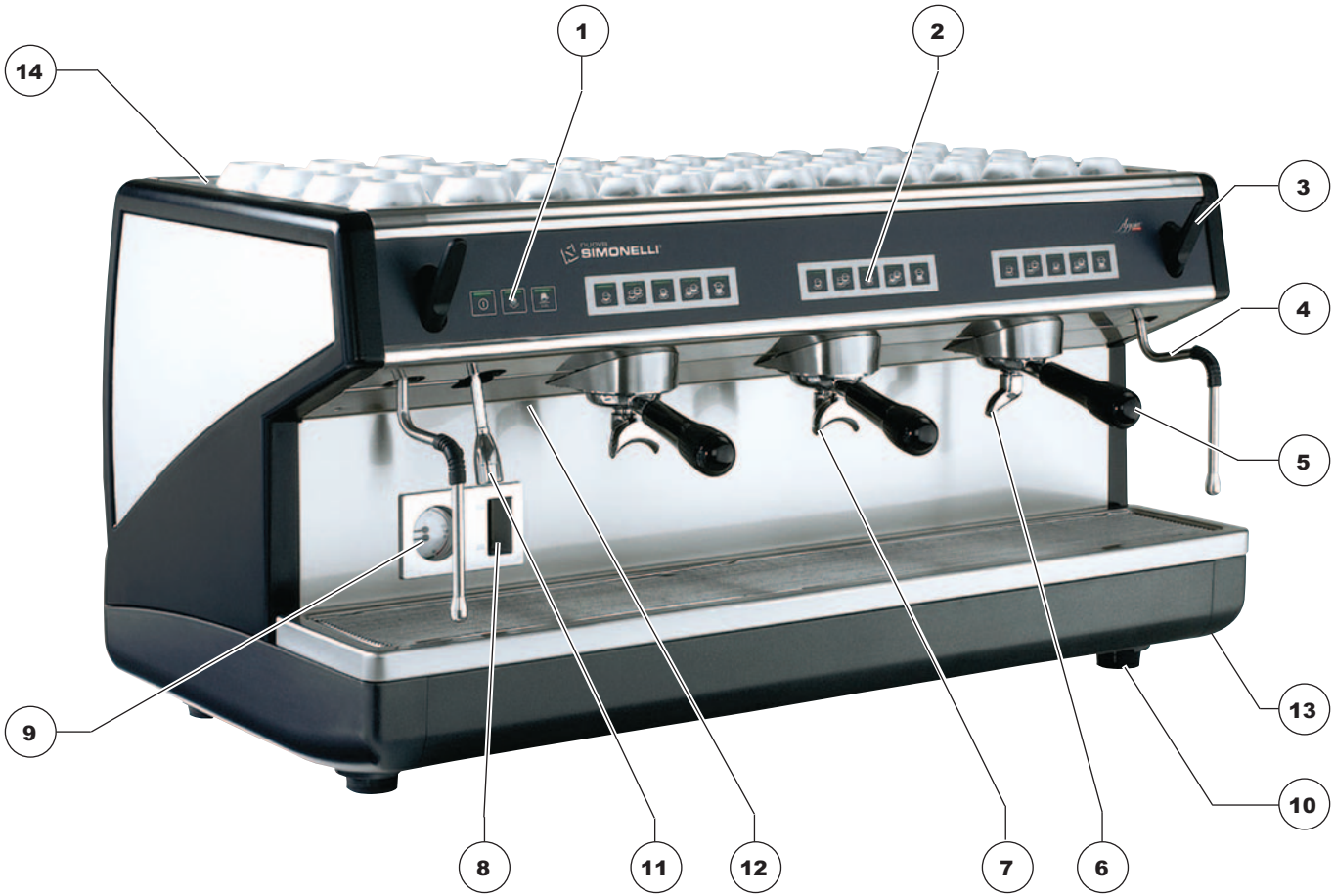


Fig. 1

LEGENDA

1 Pulsanti selezione
2 Pulsanti erogazione
3 Manopola vapore
4 Lancia vapore
5 Portafiltro
6 Becco 1 caffè
7 Becco 2 caffè
8 Livello ottico
9 Manometro
10 Piede regolabile
11 Lancia Acqua calda
12 Targhetta dati
13 Interruttore generale
14 Scaldatazze (optional)

1.1 LISTA ACCESSORI

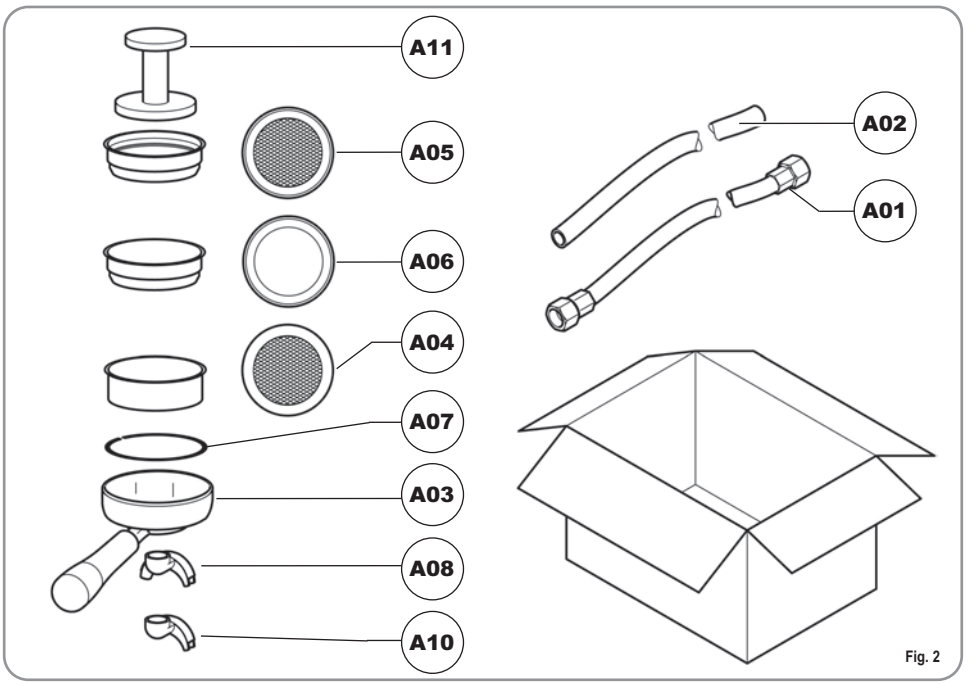


Fig. 2

CODICE	DESCRIZIONE	2 GRUPPI	3 GRUPPI
A01	Tubo carico ⅜"	1	1
A02	Tubo scarico Ø 25 mm - L. 150 cm	1	1
A03	Portafiltro	3	4
A04	Filtro doppio	2	3
A05	Filtro singolo	1	1
A06	Filtro cieco	1	1
A07	Molla	3	4
A08	Becco erogazione doppio	2	3
A09	Becco erogazione singolo	1	1
A10	Pressa caffè	1	1

2. PRESCRIZIONI DI SICUREZZA

APPIA 2-3GR INSTRUCTIONS

☞ **Il presente libretto costituisce parte integrante ed essenziale del prodotto e dovrà essere consegnato all'utilizzatore. Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.**

☞ **Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo, né essere dispersi nell'ambiente.**

⚠ PERICOLO DI INQUINAMENTO

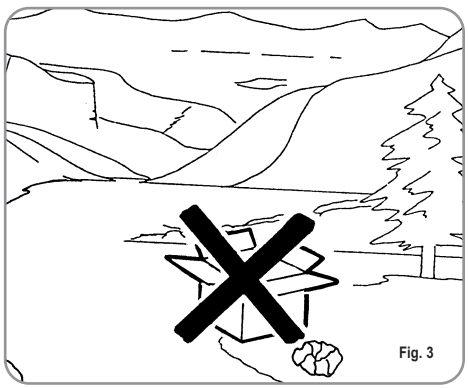


Fig. 3

☞ **Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica. La targa è situata sul frontale della macchina in alto a destra. L'installazione deve essere effettuata in ottemperanza alle norme vigenti, secondo le istruzioni del costruttore e da personale qualificato.**

Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto. Per la sicurezza elettrica di questo apparecchio è obbligatorio predisporre l'impianto di messa a terra, rivolgendosi ad un elettricista munito di patentino, che dovrà verificare che la portata elettrica dell'impianto sia adeguata alla potenza massima dell'apparecchio indicata in targa.

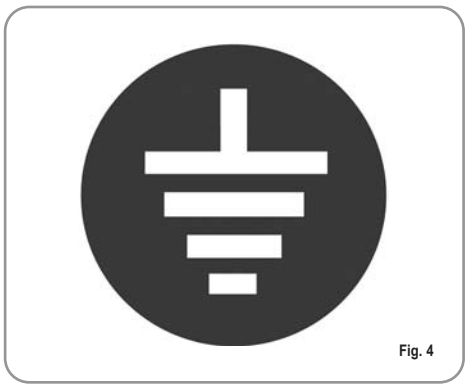


Fig. 4

☞ **In particolare dovrà anche accertare che la sezione dei cavi dell'impianto sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio.**

È vietato l'uso di adattatori, prese multiple e prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario chiamare un elettricista munito di patentino.

☞ **La macchina deve essere installata in accordo alle normative sanitarie locali vigenti per gli impianti idraulici. Quindi per l'impianto idraulico rivolgersi ad un tecnico autorizzato.**

☞ **Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso descritto in questo manuale. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati da usi impropri, erronei ed irragionevoli.**

⚠ ATTENZIONE

Il cavo di alimentazione deve essere sostituito da un Tecnico Specializzato con un Ricambio Originale, disponibile presso i Centri di Assistenza Autorizzati, provvisto di un conduttore di terra speciale.

2. PRESCRIZIONI DI SICUREZZA
SAFETY INSTRUCTIONS

☞ **Il presente libretto costituisce parte integrante ed essenziale del prodotto e dovrà essere consegnato all'utilizzatore. Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.**

☞ **Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo, né essere dispersi nell'ambiente.**

⚠ PERICOLO DI INQUINAMENTO

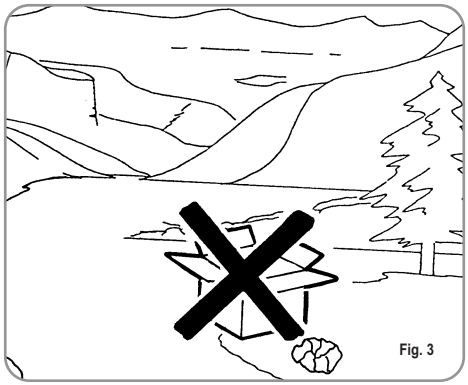


Fig. 3

☞ **Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica. La targa è situata sul frontale della macchina in alto a destra. L'installazione deve essere effettuata in ottemperanza alle norme vigenti, secondo le istruzioni del costruttore e da personale qualificato.**

Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto. Per la sicurezza elettrica di questo apparecchio è obbligatorio predisporre l'impianto di messa a terra, rivolgendosi ad un elettricista munito di patentino, che dovrà verificare che la portata elettrica dell'impianto sia adeguata alla potenza massima dell'apparecchio indicata in targa.

Fig. 4

☞ **In particolare dovrà anche accertare che la sezione dei cavi dell'impianto sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio.**

È vietato l'uso di adattatori, prese multiple e prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario chiamare un elettricista munito di patentino.

☞ **La macchina deve essere installata in accordo alle normative sanitarie locali vigenti per gli impianti idraulici. Quindi per l'impianto idraulico rivolgersi ad un tecnico autorizzato.**

☞ **Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso descritto in questo manuale. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati da usi impropri, erronei ed irragionevoli.**

L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali.
In particolare:

- non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati;

ATTENZIONE
PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA

- non usare l'apparecchio a piedi nudi;
- non usare, prolunghe in locali adibiti a bagno o doccia;
- non tirare il cavo di alimentazione, per scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione;

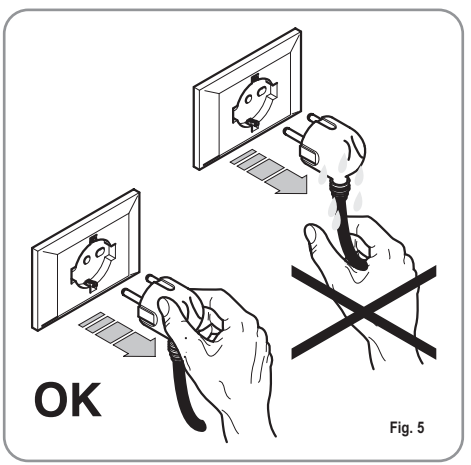


Fig. 5

- non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc.);
- non permettere che l'apparecchio sia usato da bambini, o da personale non autorizzato e che non abbia letto e ben compreso questo manuale.

Il tecnico autorizzato deve, prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, spegnere l'interruttore della macchina e staccare la spina.

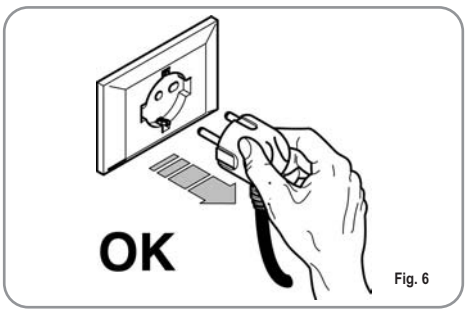


Fig. 6

Per le operazioni di pulizia attenersi esclusivamente a quanto previsto nel seguente libretto.

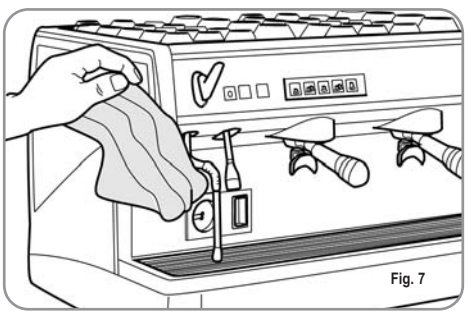


Fig. 7

In caso di guasto o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo. È severamente vietato intervenire. Rivolgersi esclusivamente a personale professionalmente qualificato.
L'eventuale riparazione dei prodotti dovrà essere effettuata solamente dalla casa costruttrice o da centro di assistenza autorizzato utilizzando esclusivamente ricambi originali.
Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.

All'installazione, l'elettricista munito di patentino dovrà prevedere un interruttore onnipolare come previsto dalle normative di sicurezza vigenti con distanza di apertura dei contratti uguale o superiore a 3 mm.

Per evitare surriscaldamenti pericolosi si raccomanda di svolgere per tutta la sua lunghezza il cavo di alimentazione.

Non ostruire le griglie di aspirazione e/o di dissipazione in particolare dello scaldatazze.

Il cavo di alimentazione di questo apparecchio non deve essere sostituito dall'utente. In caso di danneggiamento, spegnere l'apparecchio e per la sua sostituzione rivolgersi esclusivamente a personale professionalmente qualificato.

Allorché si decida di non utilizzare più un apparecchio di questo tipo si raccomanda di renderlo inoperante dopo aver staccato la spina, tagliare il cavo di alimentazione.

ATTENZIONE
PERICOLO DI INQUINAMENTO

Non disperdere la macchina nell'ambiente: per lo smaltimento rivolgersi ad un centro autorizzato o contattare il costruttore che darà indicazioni in merito.

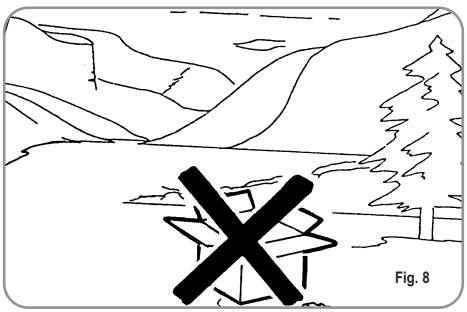


Fig. 8

ATTENZIONE
PERICOLO DI INTOSSICAZIONE

Durante l'uso della lancia del vapore, prestare molta attenzione e non mettere le mani sotto di esso e non toccarla subito dopo l'uso.

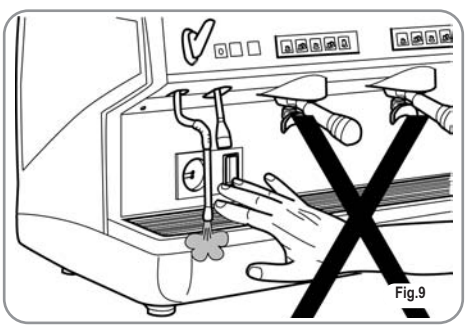


Fig.9

ATTENZIONE
PERICOLO DI USTIONE

Ricordare che prima di effettuare qualsiasi operazione di installazione, manutenzione, scarico, regolazione, l'operatore qualificato deve indossare i guanti da lavoro e le scarpe antinfortunistiche.

3. TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE

3.1 IDENTIFICAZIONE MACCHINA

Per qualsiasi comunicazione con il costruttore Nuova Simonelli, citare sempre il numero di matricola della macchina.

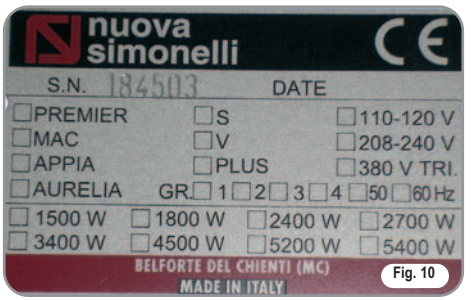


Fig. 10

3.2 TRASPORTO

La macchina viene trasportata in pallett con più macchine dentro scatoloni assicurati al pallett con delle centine.

Prima di procedere a qualsiasi operazione di trasporto o movimentazione, l'operatore deve:

- indossare guanti e scarpe antinfortunistici ed una tuta con elastici alle estremità.
  Il trasporto del pallett deve essere effettuato con un mezzo di sollevamento adeguato (tipo muletto).

3.3 MOVIMENTAZIONE

ATTENZIONE

PERICOLO DI URTO O SCHIACCIAMENTO

L'operatore durante tutta la movimentazione, deve avere l'attenzione che non ci siano persone, cose od oggetti nell'area di operazione.
Sollevare lentamente il pallett a circa 30 cm da terra e raggiungere la zona di carico. Dopo aver verificato che non ci siano ostacoli, cose o persone, procedere al carico.
Una volta arrivati a destinazione, sempre con un mezzo di sollevamento adeguato (es. muletto), dopo essersi assicurati che non ci siano cose o persone nell'area di scarico, portare il pallett a terra e movimentarlo a circa 30 cm da terra, fino all'area di immagazzinamento.

ATTENZIONE

PERICOLO DI URTO O SCHIACCIAMENTO

Prima della seguente operazione verificare che il carico sia a posto e che con il taglio delle centine non cada.
L'operatore con guanti e scarpe antinfortunistiche, deve procedere al taglio delle centine e allo stoccaggio del prodotto, in questa operazione consultare le caratteristiche tecniche del prodotto per vedere il peso della macchina da immagazzinare e potersi regolare di conseguenza.

4. INSTALLAZIONE E OPERAZIONI PRELIMINARI

Una volta rimosso l'imballo e aver verificato l'integrità della macchina e degli accessori, procedere come descritto di seguito:

- posizionare la macchina su un piano orizzontale;
- assemblare i piedini di sostegno della macchina inserendo l'inserto all'interno del guscio cilindrico;
- avvitare il piedino in gomma nella filettatura dell'inserto contenuto nel guscio;
- avvitare tutto il gruppo assemblato nelle apposite sedi di alloggiamento dei piedini della macchina;
- mettere in piano la macchina agendo sui piedini di regolazione;

NOTA: la scanalatura del guscio deve essere rivolta verso l'alto, come indicato nella figura successiva.

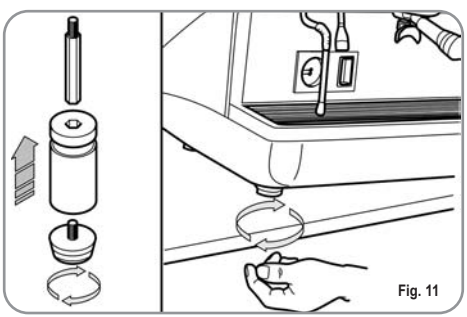


Fig. 11

In fase preliminare, dopo la messa in piano della macchina, si consiglia di installare un addolcitore (1), all'uscita della rete idrica, e di seguito un filtro a maglia (2).
Questo non permette alle impurità, come sabbia, particelle di calcare in sospensione, ruggine ecc., di danneggiare le delicate superfici in grafite, garantendo una buona durata della macchina.

Dopo queste operazioni, provvedere ai collegamenti idraulici come illustrato nella seguente figura.

ATTENZIONE

Evitare strozzature nei tubi di collegamento. Verificare inoltre che lo scarico (3) sia in grado di eliminare gli scarti.

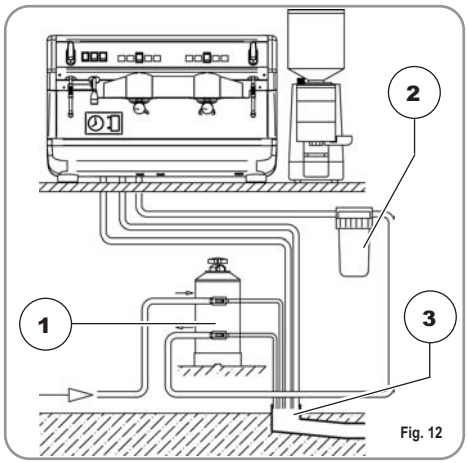


Fig. 12

LEGENDA

1 Addolcitore
2 Filtro a maglia
3 Scarico Ø 50 mm

NOTA: Per un buon funzionamento della macchina occorre che la pressione di rete non superi i 4 bar.
In caso contrario, installare un riduttore di pressione a monte dell'addolcitore; il tubo in entrata dell'acqua deve avere un diametro interno non inferiore ai 6 mm (3/8").

ATTENZIONE
PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA

La macchina deve essere sempre protetta con un interruttore automatico onnipolare di adeguata potenza con distanza di apertura dei contatti uguale o superiore a 3 mm.
La Nuova Simonelli non risponde di alcun danno a cose o persone derivante dalla mancata osservanza delle vigenti norme di sicurezza.

Prima di allacciare la macchina a una rete elettrica verificare che il voltaggio indicato sulla targhetta dati della macchina corrisponda a quello della rete.
In caso contrario, effettuare i successivi collegamenti sulla base della linea elettrica a disposizione, come illustrato successivamente:

- per voltaggio **V 380** / 3 fasi +Neutro:

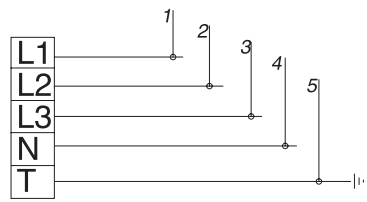


Fig. 13

- per voltaggio **V 230** / monofase

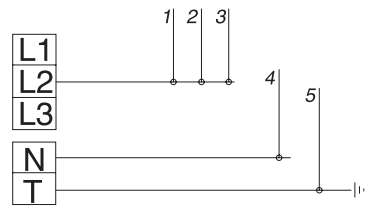


Fig. 14

LEGENDA

1 Nero
2 Grigio
3 Marrone
4 Blu
5 Gialloverde

5. REGOLAZIONI DEL TECNICO QUALIFICATO

ATTENZIONE

Le regolazioni di seguito elencate devono essere eseguite SOLO dal Tecnico Specializzato.
La Nuova Simonelli non risponde di alcun danno a cose o persone, derivanti da una mancata asservanza delle prescrizioni di sicurezza, descritte in questo manuale.

ATTENZIONE
PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA

Il tecnico specializzato deve, prima di effettuare qualsiasi operazione di regolazione, spegnere l'interruttore della macchina e staccare la spina.

5.1 RIEMPIMENTO MANUALE CALDAIA

Tutti i modelli Appia sono muniti di sonda di livello, per mantenere costante il livello di acqua all'interno della caldaia.
E' buona norma, al primo avviamento della macchina, riempire manualmente la caldaia per evitare che la resistenza elettrica si danneggi e che inserisca la protezione elettronica.
Se questo dovesse accadere, è sufficiente spegnere la macchina e riaccenderla, per completarne il caricamento (vedi capitolo "MESSAGGI FUNZIONE MACCHINA - ERRORE LIVELLO").

Per effettuare il primo riempimento manuale, agire come descritto di seguito:

- rimuovere la griglia del piano di lavoro;
- agire sul rubinetto livello manuale "A", per permettere l'ingrasso dell'acqua nella caldaia;
- raggiunto il livello minimo, indicato dal livello ottico, chiudere il rubinetto "A";

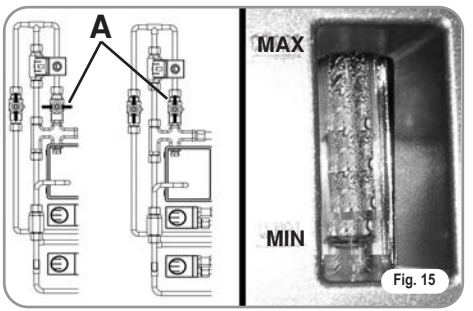


Fig. 15

- accendere la macchina, posizionando l'interruttore generale su "**I**", in modo da attivare la sonda livello, che provvederà al mantenimento in modo automatico dell'acqua nella caldaia.

5.2 REGOLAZIONE PRESSOSTATO / POMPA

Per modificare la pressione di esercizio della caldaia, quindi la temperatura dell'acqua, in funzione delle varie esigenze o delle caratteristiche del caffè utilizzato, agire come descritto di seguito:

- rimuovere la griglia del piano di lavoro;
- togliere la protezione in lamiera svitando le due viti laterali (A) come illustrato nella seguente figura;

Fig. 16

- agire sulla vite di regolazione de lpressostato per AUMENTARE (senso orario) oppure DIMINUIRE (senso antiorario) la pressione;

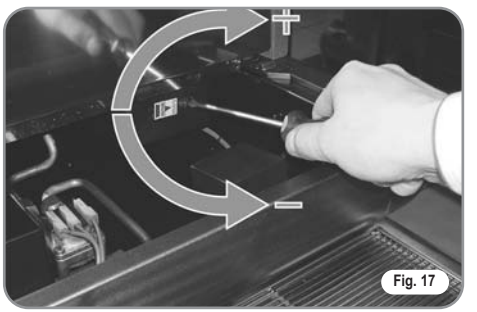


Fig. 17

Valore consigliato: 1 - 1,4 bar
(secondo il tipo di caffè).

- Agire sulla vite di regolazione della pompaper AUMENTARE (senso orario) oppure DIMINUIRE (senso antiorario) la pressione;

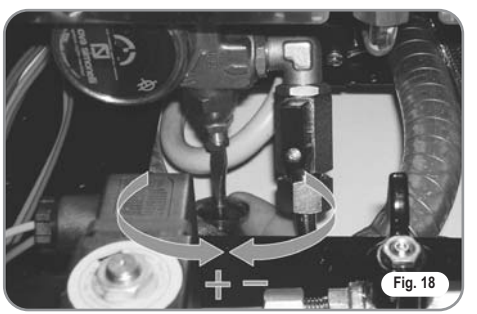


Fig. 18

Valore consigliato: *9 bar*.

• La pressione impostata della pompa viene visualizzata nel settore inferiore del manometro.

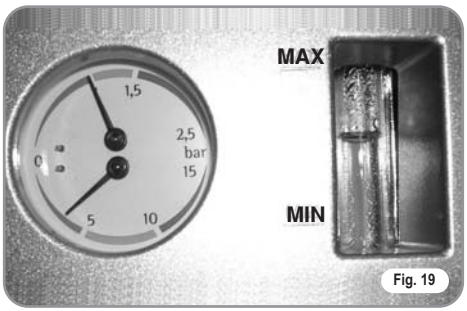


Fig. 19

Al termine delle regolazioni, riposizionare la protezione in lamiera nell'apposito alloggiamento e fissarla con le quattro viti laterali; riposizionare la griglia del piano di lavoro.

5.3 REGOLAZIONE ECONOMIZZATORE ACQUA CALDA (optional versione V/ESSE)

Tutti i modelli Appia sono equipaggiati di un miscelatore di acqua calda, il quale permette di regolare la temperatura di uscita dell'acqua e di ottimizzare il rendimento del sistema.
Per regolare l'economizzatore acqua calda, occorre rimuovere il pannello sinistro della macchina, operando come descritto di seguito:

• svitare le due viti superiori (Fig. 20);

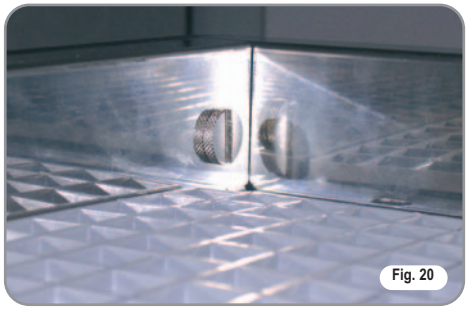


Fig. 20

• svitare la vite di fianco alla lancia vapore A;
• premere il pomello B e rimuovere il pannello sinistro.

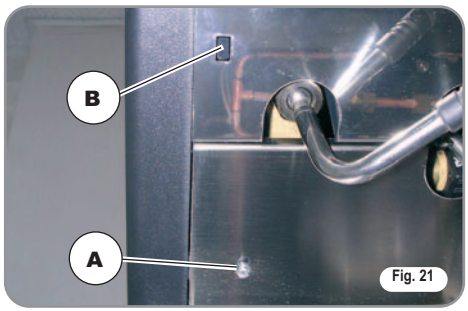


Fig. 21

• per regolare la temperatura dell'acqua calda in uscita dalla lancia, ruotare il pomello di registro in senso ORARIO / ANTIORARIO per AUMENTARE / DIMINUIRE la temperatura;

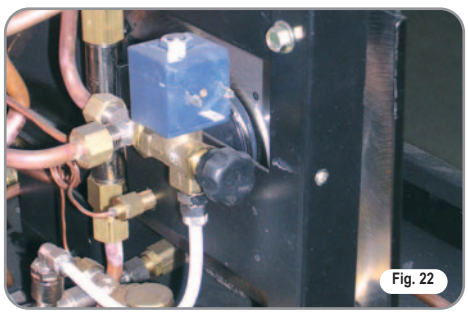


Fig. 22

• al termine dell'operazione rimontare il pannello sinistro della macchina.

5.4 SOSTITUZIONE DELLE PULSANTIERE

Per un corretto funzionamento occorre, all'atto della sostituzione, personalizzare ogni scheda pulsantiera, agendo sui selettori posti sulla scheda (lato tasti), così come sotto indicato.

GRUPPO	sw1	sw1	sw1	sw1	sw1	sw1	sw1	sw1
Gruppo 1	On	Off	Off	Off	On	Off	Off	Off
Gruppo 2	Off	On	Off	Off	Off	On	Off	Off
Gruppo 3	Off	Off	On	Off	Off	Off	On	Off
Gruppo 4	Off	Off	Off	On	Off	Off	Off	On

6. UTILIZZO

L'operatore deve prima di iniziare la lavorazione, accertarsi di aver letto e ben compreso le prescrizioni di sicurezza di questo manuale.

6.1 APPIA V

6.1.1 ACCENSIONE

- Collegare la macchina alla presa elettrica.
- Posizionare l'interruttore generale (n.13, Fig 1) in posizione "ON".

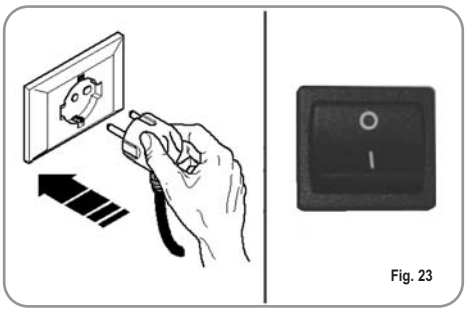


Fig. 23

Il led del tasto accensione inizierà a lampeggiare.
Mantenere premuto il tasto accensione per 5 secondi;

a questo punto inizierà il Lamp-test in cui tutti i led sono accesi; dopo 3 secondi il Lamp-test termina e si spegne il tasto acqua calda .

Lo stato di macchina in funzione viene indicato dall'accensione permanente del led tasto accensione e di tutti i led dei tasti erogazione.

NOTA: tutti i tasti selezione sono abilitati si dalla fine della diagnosi.

ATTENZIONE

In caso di manutenzione alla scheda elettronica, spegnere la macchina tramite l'interruttore generale esterno o scollegare il cavo di alimentazione.

6.1.2 SPEGNIMENTO

- Premendo il tasto accensione/spegnimento e mantenendolo premuto per circa 2 secondi la macchina si spegne e il led del tasto accensione/spegnimento torna a lampeggiare .
- Posizionare poi l'interruttore generale in posizione "OFF".

6.2 APPIA ESSE

6.2.1 ACCENSIONE

- Collegare la macchina alla presa elettrica e posizionare l'interruttore generale in posizione " I ".

6.2.2 SPEGNIMENTO

- Posizionare l'interruttore generale in posizione " O ".

6.3 CONFIGURAZIONE SELEZIONE

Impostare la funzione desiderata sui tasti a disposizione posti sopra i portafiltri (Vedi capitolo "DESCRIZIONE").

Fig. 24

LEGENDA TASTI
(Configurazione selezioni)

1 Caffè corto

2 Caffè corto

1 Caffè lungo

2 Caffè lungo

Continuo

6.4 PREPARAZIONE DEL CAFFE'

Sganciare il portafiltro e riempire di una o due dosi di caffè macinato a seconda del filtro utilizzato.

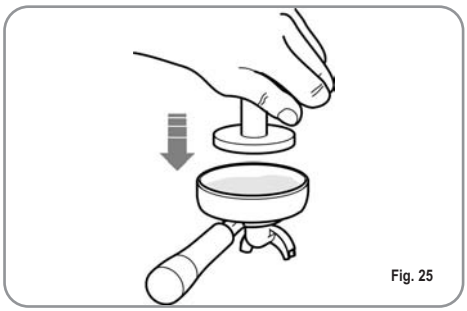


Fig. 25

Pressare il caffè con l'apposito pressino in dotazione, pulire dai residui di polvere di caffè il bordo anulare del filtro (per garantire una migliore tenuta e un'inferiore usura della guarnizione).
Innestare quindi il portafiltro nel gruppo.
Premere il pulsante caffè desiderato:

1 Caffè corto

2 Caffè corto

1 Caffè lungo

2 Caffè lungo

Si attiva la pompa e si apre l'elettrovalvola del gruppo dando avvio all'infusione del caffè.
L' operazione è evidenziata dall'accensione del tasto premuto.

NOTA: nelle fasi di pausa, lasciare il portafiltro innestato al gruppo affinchè rimanga sempre caldo.
I gruppi di erogazione sono termocompensati a circolazione totale di acqua calda, per garantire la massima stabilità termica durante l'esercizio.

6.5 UTILIZZO DEL VAPORE

ATTENZIONE
PERICOLO DI USTIONE

Durante l'uso della lancia del vapore, prestare molta attenzione a non mettere le mani sotto di essa e non toccarla subito dopo.

Per utilizzare il vapore è sufficiente tirare o spingere l'apposita leva (Fig. 26).
Tirando completamente, la leva rimane bloccata nella posizione di massima erogazione, spingendo, il ritorno della leva è automatico.
Le due lance vapore sono snodate, consentendo un più agevole utilizzo delle stesse.

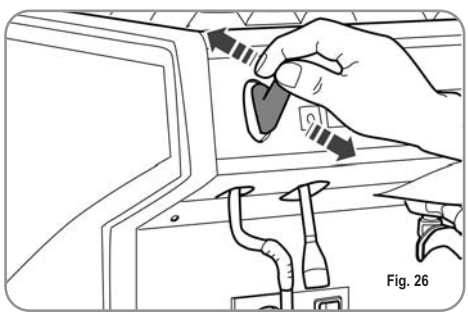


Fig. 26

6.6 PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO

Per ottenere la tipica schiuma immergere il beccuccio del vapore in fondo al recipiente pieno per 1/3 (preferibilmente a forma troncoconica). Aprire il vapore. Prima che il latte abbia raggiunto lo stato di ebollizione, spostare il beccuccio del vapore in superficie facendo sfiorare il latte con piccoli spostamenti in senso verticale. Alla fine dell'operazione pulire accuratamente la lancia con un panno morbido.

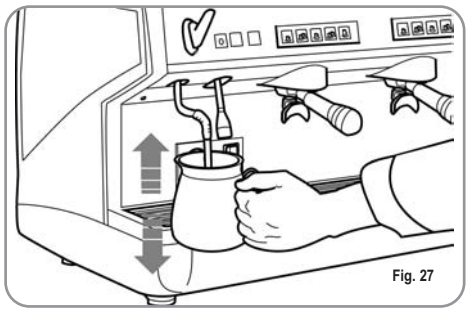


Fig. 27

6.7 SELEZIONE ACQUA CALDA

ATTENZIONE
PERICOLO DI USTIONE

Durante l'uso della lancia dell'acqua calda, prestare molta attenzione a non mettere le mani sotto di essa e non toccarla subito dopo.

Consente l'erogazione di acqua calda per preparare thè, camomilla e tisane.
Posizionare sotto la lancia acqua calda un contenitore e azionare interruttore (versione ESSE) o premere il pulsante selezione acqua calda (versione V).

Assicurarsi che il pulsante stesso si illumini. Dalla lancia acqua calda verrà erogata acqua per un tempo equivalente al valore programmato.

NOTA: L'erogazione dell'acqua calda può avvenire contemporaneamente a quella del caffè .

7. PROGRAMMAZIONE Appia V

7.1 PROGRAMMAZIONE DOSI

Per entrare negli ambienti di programmazione, operare come descritto:

NOTA: Operazione eseguibile a macchina accesa.

- Per entrare nello stato di programmazione dosi di ogni gruppo è necessario premere per 5 sec. il tasto erogazione continua .
- I tasti erogazione cominceranno a lampeggiare.
- L'accesso alla programmazione del primo gruppo abilita anche l'impostazione dei parametri di funzionamento della macchina.

7.2 PROGRAMMAZIONE DOSI CAFFE'

Per programmare la dose di acqua relativa a uno dei tasti erogazione, procedere come segue:

- riempire con la giusta dose di caffè il portafiltro (il portafiltro può essere singolo o doppio, a seconda del tasto che si desidera programmare).
- Immettere il portafiltro nel gruppo.
- Premere uno dei pulsanti erogatori:

- L'erogazione ha inizio; una volta raggiunta la quantità desiderata premere il tasto continuo .
- L'erogazione si arresta e il tasto dose scelto si spegne (gli altri tasti continuano a lampeggiare).
- Premere il tasto continuo per uscire dalla programmazione o continuare la programmazione di altri tasti dose.

NOTA: Questa procedura è utilizzabile per tutti i gruppi della macchina ad eccezione che venga effettuata un gruppo alla volta, gli altri gruppi possono continuare a operare normalmente.

7.3 PROGRAMMAZIONE ACQUA CALDA

- Entrare in programmazione secondo la relativa procedura.
- Premere il tasto selezione acqua calda .
- L'erogazione dell'acqua calda ha inizio.
- Stabilire la dose di acqua calda desiderata e premere nuovamente il tasto .
- Premere il tasto continuo per uscire dalla programmazione o continuare la programmazione di altri tasti selezione.

7.4 PROGRAMMAZIONE SCALDATAZZE (optional)

- Entrare in programmazione del primo gruppo secondo la relativa procedura.
- Premere il tasto selezione scaldatazze .
- I pulsanti erogazione del primo e del secondo gruppo segnalano rispettivamente il tempo di accensione e di spegnimento in modalità automatica mentre lampeggiano i tasti continuo del primo e del secondo gruppo.

Come descritto in tabella, ad ognuno dei tasti erogazione è associato un valore; il tempo di accensione dello scaldatazze è dato dalla somma dei valori dei tasti del primo gruppo illuminati. La stessa modalità di conteggio avviene per il tempo di spegnimento dello scaldatazze con i tasti del secondo gruppo.

Tasto	Gruppo 1 (tempo on)	Gruppo 2 (tempo off)
	2 min.	5 min.
	4 min.	10 min.
	8 min.	20 min.
	16 min.	40 min.

7.5 PROGRAMMAZIONE DOSI STANDARD

• E' possibile impostare dei valori predeterminati per le 4 dosi del gruppo, per l'acqua (vapore).

Per fare ciò occorre premere il tasto e mantenerlo premuto per almeno 10 secondi fino a quando i tasti lampeggianti si spengono.

Le dosi sono:

1CN	2CN	1CL	2CL
40 cc	60 cc	50 cc	85 cc

ACQUA
9 sec.

NOTA: Un tempo di 0 secondi per l'acqua e per il vapore ne determina il funzionamento in continuo.

7.6 COPIATURA DOSI

E' possibile copiare le dosi memorizzate per il gruppo 1 nelle dosi del gruppo 2 o 3.

Questa operazione, avviene premendo il tasto continuo del gruppo 2 o 3 almeno per 8 secondi fino a quando i tasti lampeggianti si spengono.

7.7 PROGRAMMAZIONE PARAMETRI DI FUNZIONAMENTO

ATTENZIONE

Le regolazioni di seguito elencate devono essere eseguite SOLO dal Tecnico Specializzato.

Premendo il tasto del secondo gruppo, dopo essere entrati in programmazione del primo gruppo, si accede all'impostazione dei parametri di funzionamento macchina; situazione segnalata dall'accensione del tasto continuo del secondo gruppo .

1. Attivazione pompa se attivato livello.
2. Attivazione blocco software per ingresso in programmazione dosi.
3. Regolazione luminosità tastiera.
4. Attivazione pompa con acqua calda (nelle macchine con economizzatore).
5. Disabilitazione scaldatazze.
6. Ripristino parametri di default.

1. Attivazione pompa durante livello.

Tramite il tasto caffè corto del secondo gruppo si imposta l'attivazione della pompa durante il livello:

se il tasto è acceso la pompa si attiva assieme al livello, se è spento la pompa non si attiva con il livello.

2. Attivazione blocco software per l'ingresso in programmazione dosi.

Tramite il tasto caffè lungo si attiva il blocco software per la programmazione delle dosi (tasto acceso) o si disattiva il blocco (tasto spento).

3. Regolazione luminosità tastiera.

Il tasto 2 caffè lunghi del secondo gruppo viene utilizzato per scegliere la luminosità dei tasti tra 5 livelli preimpostati.

Premendo il tasto , che lampeggia, si cambia il livello, abbassando il valore fino al minimo per poi ritornare al valore massimo.

4. Attivazione pompa con acqua calda (solo per macchine con economizzatore).

Tramite il tasto acqua calda si impostata l'attivazione della pompa durante l'erogazione di acqua.

Se il tasto è acceso la pompa si attiva durante l'erogazione di acqua calda, se è spento la pompa non si attiva.

5. Disabilitazione scaldatazze.

Tramite il tasto si attiva o si disattiva il funzionamento dello scaldatazze; se il tasto è acceso, lo scaldatazze funziona normalmente come impostato nella programmazione, se il tasto è spento lo scaldatazze è disabilitato.

Se lo scaldatazze non è abilitato, il tasto si accende solamente durante il Lamp-test, dopodichè ogni pressione del tasto non ha alcun effetto.

Premendo il tasto continuo del secondo gruppo vengono memorizzati i valori modificati e si esce dalla pagina per l'impostazioni parametri funzionamento macchina.

6. Ripristino parametri di default

E' possibile un ripristino dei parametri di default, cioè livello pompa, acqua con pompa, luce massima e scaldatazze abilitato.
Per ripristinare questi parametri è sufficiente accendere la macchina, tramite il tasto , con i tasti 2 caffè corti e 2 caffè lunghi del primo gruppo premuti contemporaneamente.

7.8 CICLO AUTOMATICO DI PULIZIA GRUPPI

Per entrare nello stato di pulizia automatica si deve spegnere la macchina e riaccenderla mantenendo premuti i tasti acqua calda e scaldatazze durante il Lamp-test iniziale.

Al termine del Lamp-test iniziano a lampeggiare i tasti e ed i tasti un caffè lungo di tutti i gruppi.

Premendo il tasto inizia il ciclo di lavaggio del relativo gruppo.

Terminato il ciclo di lavaggio si può effettuare il ciclo di risciacquo sullo stesso gruppo, premendo nuovamente il tasto .

Se si vuole eseguire il ciclo di risciacquo in un secondo momento è sufficiente spegnere la macchina: la scheda mantiene memorizzati i cicli di pulizia da terminare. Alla successiva accensione, infatti, la scheda entrerà automaticamente nello stato di pulizia gruppi, senza premere i tasti e .

Premendo i tasti e per 2 secondi si esce dallo stato di pulizia nel caso in cui non ci siano cicli da terminare, altrimenti rimarranno lampeggianti i tasti dei gruppi in cui si deve ancora eseguire il ciclo di risciacquo.

Mantenendo i tasti e per altri 2 secondi, si forza l'uscita dallo stato di pulizia azzerando l'informazione sui risciacqui da terminare.

Se il ciclo di pulizia viene completato, il tasto del gruppo si spegne.

Se non ci sono altri risciacqui da seguire la scheda esce dallo stato di pulizia.

8. PULIZIA E MANUTENZIONE

8.1 ARRESTO

Per arrestare la macchina bisogna ripremere l'interruttore generale e portarlo nella posizione OFF.

Fig. 28

8.2 PULIZIA DELLA CARROZZERIA

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia, bisogna portare la macchina a stato energetico "OFF" (cioè interruttore macchina spento e spina staccata).

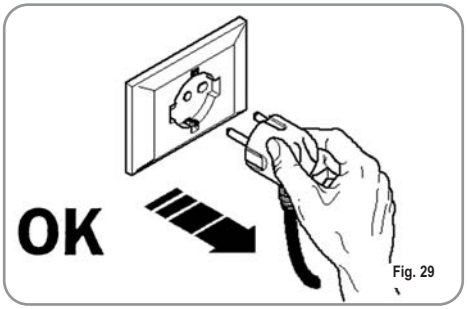


Fig. 29

ATTENZIONE

Non utilizzare solventi, prodotti a base di cloro, abrasivi.

Pulizia zona lavoro: togliere la griglia del pianolavoro sollevandolo anteriormente verso l'alto e sfilarlo, togliere il sottostante piatto raccogliacqua e pulire il tutto con acqua calda e detersivo. **Pulizia carena**: per pulire tutte le parti cromate utilizzare un panno morbido inumidito.

8.3 PULIZIA DELLE DOCCETTE INOX

Le doccette inox sono situate sotto i gruppi erogazione, come si vede in figura.

Fig. 30

NOTA: Per la pulizia operare come descritto:

- Svitare la vite posta al centro della doccetta.
- Sfilare la doccetta e verificare che i fori non siano ostruiti.
- In caso di ostruzioni pulire secondo descrizione (Paragrafo "PULIZIA DEI FILTRI E PORTAFILTRI).
  Si raccomanda di effettuare la pulizia delle doccette settimanalmente.

8.4 PULIZIA DEL GRUPPO CON L'AUSILIO DEL FILTRO CIECO

La macchina è predisposta per il lavaggio del gruppo erogazione tramite detergente specifico in polvere.

E' consigliabile effettuare il lavaggio almeno una volta al giorno con gli appositi detergenti.

ATTENZIONE
PERICOLO DI INTOSSICAZIONE

Una volta tolto il portafiltro effettuare alcune erogazioni per eliminare eventuali residui di detergente.

Per eseguire la procedura di lavaggio procedere come segue:

1) Sostituire il filtro con quello cieco del gruppo erogatore.
2) Mettervi all'interno due cucchiai di detergente specifico in polvere e immettere il portafiltro al gruppo.
3) Premere uno dei tasti caffè e arrestare dopo 10 sec. .
4) Ripetere l'operazione più volte.
5) Togliere i portafiltro ed effettuare alcune erogazioni.

8.5 PULIZIA DEI FILTRI E PORTAFILTRI

Mettere due cucchiaini di detergente specifico in mezzo litro d'acqua calda e immetervi filtro e portafiltro (escluso il manico) per almeno mezz'ora. Dopodichè risciacquare in abbondante acqua corrente.

8.6 RIGENERAZIONE DELLE RESINE DELL'ADDOLCITORE

Al fine di evitare la formazione di depositi calcarei all'interno della caldaia e degli scambiatori di calore è necessario che l'addolcitore sia sempre in perfetta efficienza. Occorre perciò effettuare regolarmente la rigenerazione delle resine ioniche.
I tempi di rigenerazione vanno stabiliti in funzione della quantità di caffè erogati giornalmente e della durezza dell'acqua utilizzata.
Indicativamente si possono rilevare dal diagramma riportato in Fig. 31.

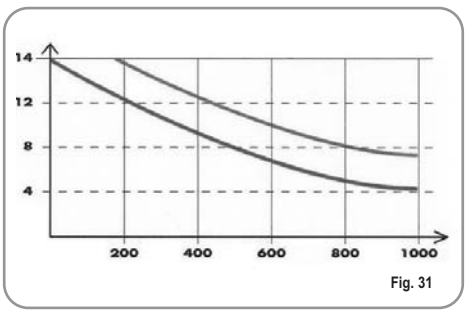


Fig. 31

Le procedure di rigenerazione sono le seguenti:

1) Spegnere la macchina e mettere un recipiente della capacità di almeno 5 litri sotto il tubo E (Fig. 32).
   Ruotare le leve C e D da sinistra verso destra; togliere il tappo svitando la manopola G e introdurre 1 Kg di sale grosso da cucina (Fig. 33).

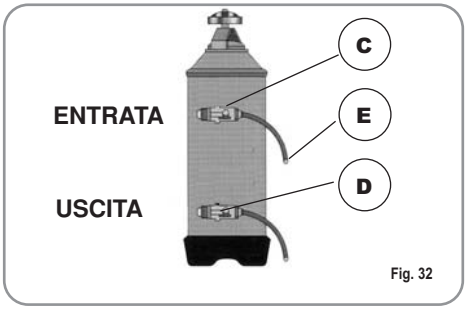


Fig. 32

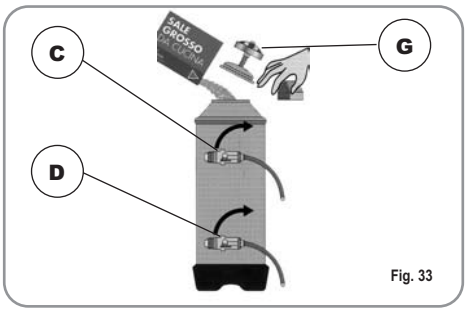


Fig. 33

2) Rimettere il tappo e riposizionare la leva C verso sinistra (Fig. 34), lasciando scaricare l'acqua salata dal tubo F finchè non ritorni dolce (circa 1/2 ora).

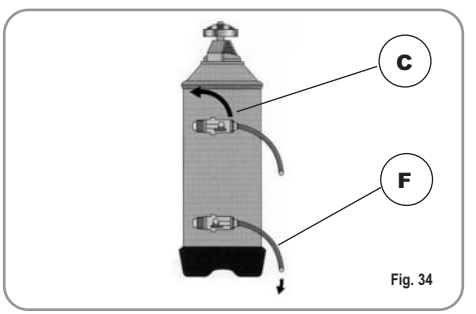


Fig. 34

3) Riportare quindi la leva D verso sinistra (Fig. 35).

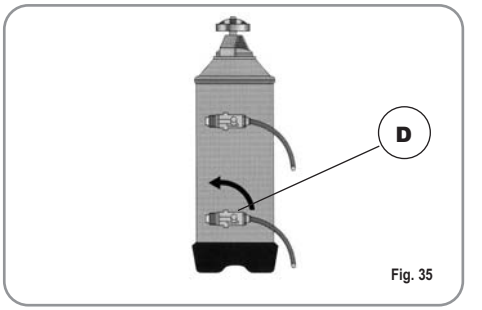


Fig. 35

9. MESSAGGI FUNZIONI MACCHINA Appia V

INDICAZIONI DISPLAY E TASTI	CAUSA	EFFETTO	SOLUZIONE	NOTA
Disegno tasto continuo lampeggiante e tasto erogazione fisso.	Se entro i primi tre sec. dall'inizio dell'erogazione il dosatore non invia impulsi.	Se l'erogazione non è interrotta manualmente si arriva al blocco di tempo limite (120 sec.).	Interrompere l'erogazione.	
Disegno tasto continuo lampeggiante.	Se dopo 90 sec. dall'inizio, con pompa inserita durante altolivello, a 180 sec. se è disabilitata, il livello non è stata ripristinato.	Viene disattivata la pompa, la resistenza e tutte le funzioni sono inibite.	Spegnere la macchina per almeno 5 sec. e riaccenderla.	

NOTE: APPIA 2-3GR INSTRUCTIONS

Congratulations.

By purchasing the Appia you have made an excellent choice.

The purchase of a professional espresso coffee-maker involves various elements of selection: the name of the manufacturing firm, the machine's specific functions, its technical reliability, the option of immediate and suitable servicing, its price. You certainly evaluated all these factors and then made your choice: the Appia model.

We think you have made the best choice and after every coffee and cappuccino you will be able to assess this.

You will see how practical, convenient and efficient working with Appia is.

If this is the first time you have bought a **Nuova Simonelli** coffee machine, welcome to high quality coffee-making; if you are already a customer of ours, we feel flattered by the trust you have shown us.

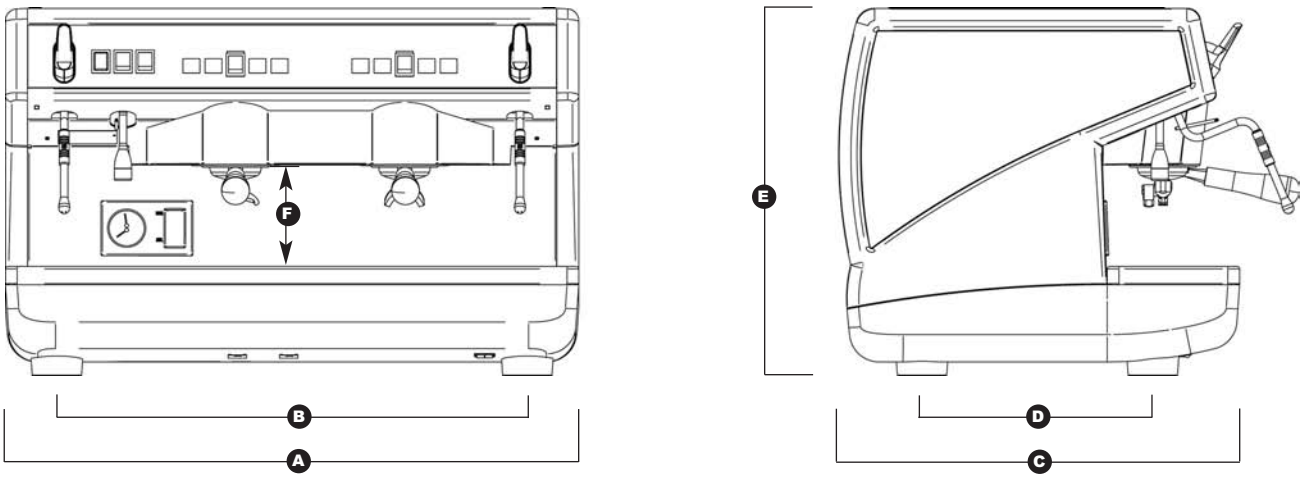
Thanks of the preference.

With best wishes,

Nuova Simonelli s.r.l.

Appia® MADE IN ITALY

TECHNICAL CHARACTERISTICS



	2 Groups		3 Groups	
NET WEIGHT	60 kg	*133 lb*	74 kg	*163 lb*
GROS WEIGHT	65 kg	*143 lb*	80 kg	*176 lb*
POWER	3000 W	*3000 W*	5000 W	*5000 W*
DIMENSIONS	A 785 mm	A *30⅞"*	A 1010 mm	A *39⅞"*
	B 690 mm	B *27⅛"*	B 920 mm	B *36¾₁₆"*
	C 545 mm	C *21⅞₁₆"*	C 545 mm	C *21⅞₁₆"*
	D 370 mm	D *14⅝₁₆"*	D 370 mm	D *14⅝₁₆"*
	E 530 mm	E *20¹³⁄₁₆"*	E 530 mm	E *20¹³⁄₁₆"*
	F 135 mm	F *5⅛"*	F 135 mm	F *5⅛"*

Appia® MADE IN ITALY

INDEX
APPIA 2GR INSTRUCTIONS

TECHNICAL CHARACTERISTICS 24

1. DESCRIPTION 27
1.1 ACCESSORIES LIST 28

2. SAFETY PRESCRIPTION 29

3. TRANSPORT AND HANDLING 32
3.1 MACHINE IDENTIFICATION 32
3.2 TRANSPORT 32
3.3 HANDLING 32

4. INSTALLATION AND PRELIMINARY OPERATIONS 33

5. ADJUSTMENTS TO BE MADE BY A QUALIFIED TECHNICIAN ONLY 34
5.1 PRESSURE SWITCH ADJUSTMENT 34
5.2 PUMP ADJUSTMENT 34
5.3 HOT WATER ECONOMISER ADJUSTMENT (optional V/ESSE model) 35
5.4 PUSH-BUTTONPANEL REPLACEMENT 35

6. USE 36
6.1 APPIA V 36
6.1.1 SWITCHING THE MACHINE ON 36
6.1.2 SWITCHING THE MACHINE OFF 36
6.2 APPIA ESSE 36
6.2.1 SWITCHING THE MACHINE ON 36
6.2.2 SWITCHING THE MACHINE OFF 36

6.3 SELECTION CONFIGURATION 36
6.4 MAKING COFFE 37
6.5 USING STEAM 37
6.6 MAKING CAPPUCCINO 37
6.7 HOT WATER SELECTION 37

7. PROGRAMMING APPIA V 38
7.1 PROGRAMMING DOSES 38
7.2 PROGRAMMING COFFEE DOSES 38
7.3 PROGRAMMING HOT WATER 38
7.4 PROGRAMMING THE CUP WARMER (optional) 38
7.5 PROGRAMMING STANDARD DOSES 39
7.6 COPYING DOSE SETTINGS 39
7.7 PROGRAMMING OPERATING PARAMETERS 39

8. CLEANING AND MAINTENANCE 41
8.1 STOPPING THE MACHINE 41
8.2 CLEANING THE OUTSIDE OF THE MACHINE 41
8.3 CLEANING THE STAINLESS COFFEE-HOLDERS . . .41
8.4 CLEANING THE UNIT WITH THE AID OF THE BLIND FILTER 41
8.5 CLEANING FILTERS AND FILTER-HOLDERS 41
8.6 RESIN AND SOFTENER REGENERATION 42

9. APPIA V MACHINE FUNCTION MESSAGES 43

ELECTRIC SYSTEM APPIA ESSE2/3 GR 46
ELECTRIC SYSTEM APPIA V 2 GR. 48
ELECTRIC SYSTEM APPIA V 3 GR. 50
PLUMBING SYSTEM 52

Appia®
MADE IN ITALY

1. DESCRIPTION Appia V - Esse

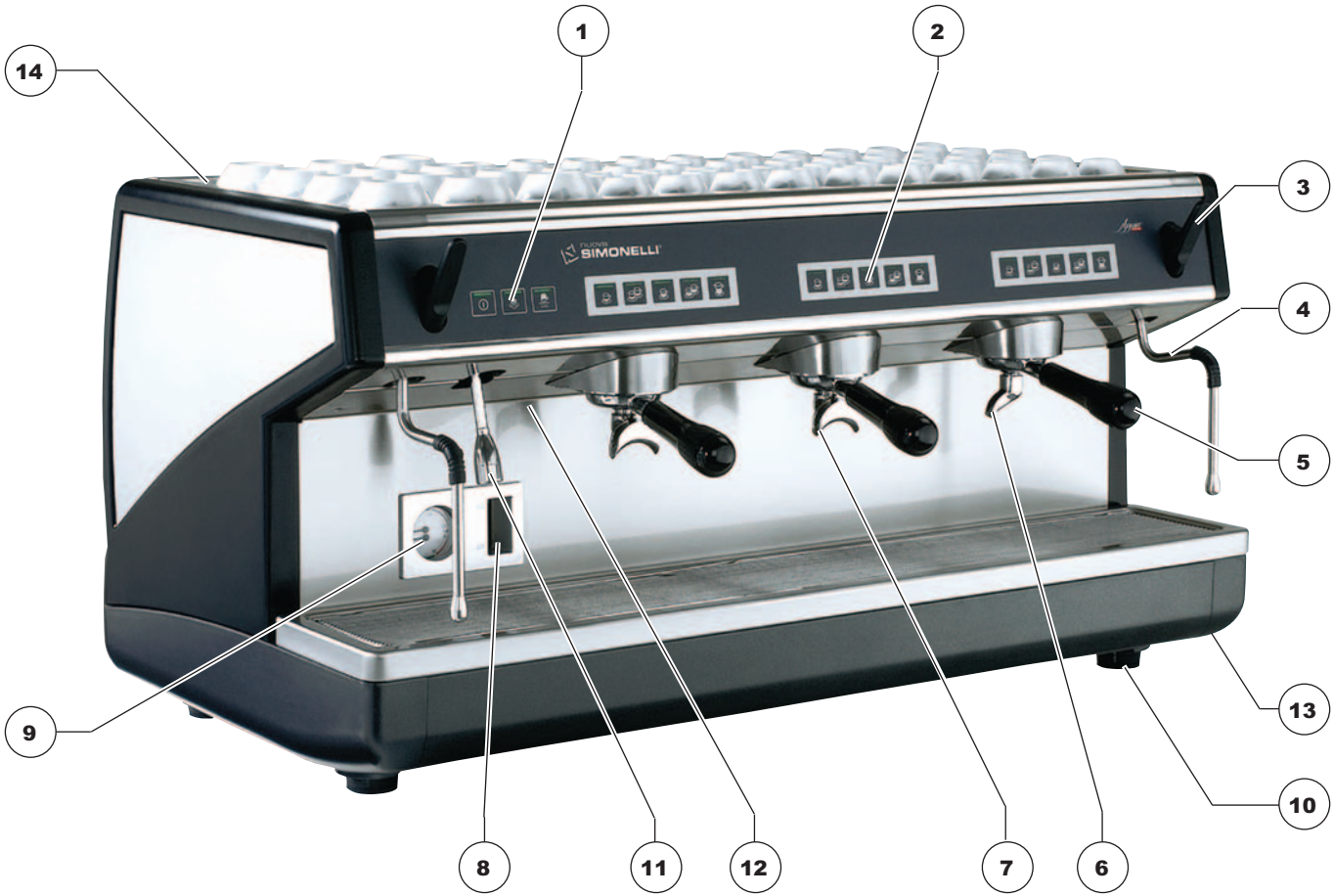


Fig. 1

KEY

1 Select buttons
2 Delivery buttons
3 Steam knob
4 Steam nozzle
5 Filter holder
6 Single delivery spout
7 Double delivery spout
8 Optical level
9 Pressure gauge
10 Adjustable foot
11 Hot water nozzle
12 Rating plate
13 Main switch
14 Cup warmer (optional)

1.1 ACCESSORIES LIST

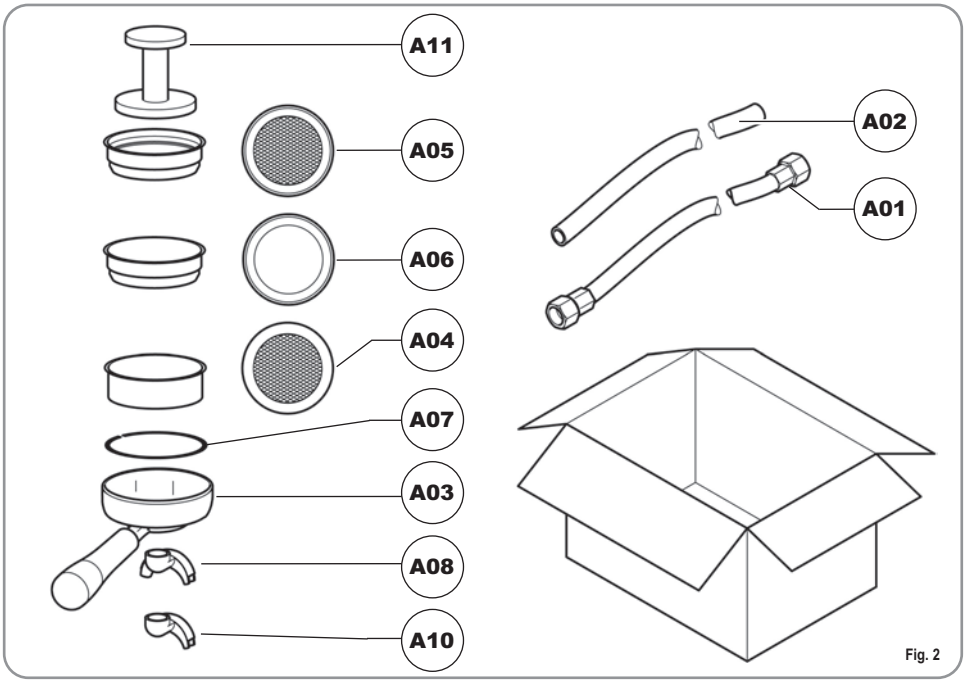


Fig. 2

CODE	DESCRIPTION	2 GROUPS	3 GROUPS
A01	Filling tube ⅜"	1	1
A02	Waste pipe Ø 25 mm - L. 150 cm	1	1
A03	Filter-holder	3	4
A04	Double filter	2	3
A05	Single filter	1	1
A06	Blind filter	1	1
A07	Spring	3	4
A08	Double delivery spout	2	3
A09	Single delivery spout	1	1
A10	Coffee presser	1	1

2. SAFETY PRESCRIPTION

APPIA 2-3GR INSTRUCTIONS

☞ This book is an integral and essential part of the product and must be given to the user. Read this book carefully. It provides important information concerning safety of installation, use and maintenance. Save it carefully for future reference.

☞ After unpacking, make sure the appliance is complete. In case of doubts, do not use the appliance, but consult a qualified technician. Packaging items which are potentially dangerous (plastic bags, polystyrene foam, nails, etc.) must be kept out of children's reach and must not be disposed of in the environment.

RISK OF POLLUTION

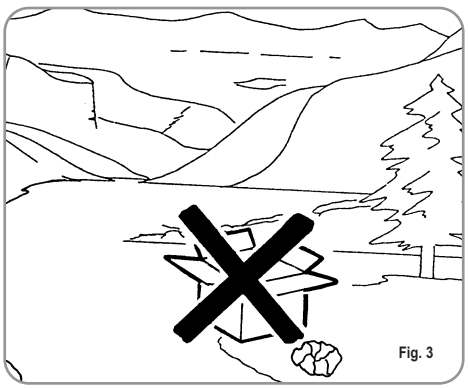


Fig. 3

☞ Before connecting the appliance make sure the rating plate data correspond with the mains. This plate is on the front panel at the top right hand side of the appliance. The appliance must be installed by qualified technicians in accordance with current standards and manufacturer's instructions.
The manufacturer is not liable for any damage caused due to failure to ground the system. For the electrical safety of the appliance, it is necessary to equip the system with the proper grounding. This must be carried out by a qualified electrician who must ensure that the electric power of the system is sufficient to absorb the maximum power input stated on the plate.

Fig. 4

☞ In particular you must ensure that the size of the wiring cables is sufficient to absorb power input.
The use of adapters, multiple sockets or extensions is strictly forbidden. If they prove necessary, call a fully qualified electrician.

☞ The machine must be installed according to the local standards in force with regard to plumbing systems. For this reason, the plumbing connections must be carried out by a qualified technician.

☞ This appliance must only be used as described in this handbook. The manufacturer shall not be liable for any damage caused due to improper, incorrect and unreasonable use.

WARNING

The power cord may only be replaced by a Qualified Electrician, using an Original Replacement fitted with special earth wire, which is available from Authorised Assistance Centres.

ENGLISH

Basic rules must be observed when using any electric appliance.

In particular:

- do not touch the appliance when hands or feet are wet;

CAUTION
RISK OF ELECTRIC SHOCK

- do not use the appliance when barefoot;
- do not use extensions in bath or shower rooms;
- do not pull the supply cord out of the socket to disconnect it from the mains;

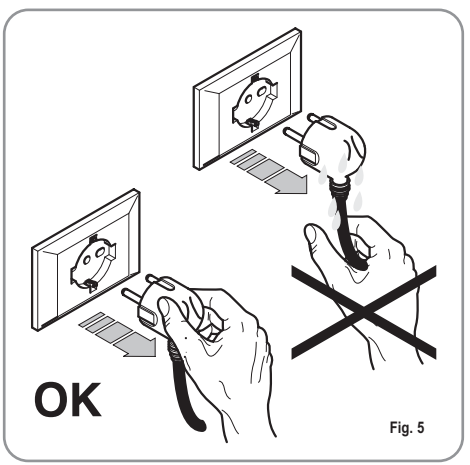


Fig. 5

- do not leave the appliance exposed to atmospheric agents (rain, sun, etc.);
- do not let the appliance be used by children, unauthorised staff or staff who have not read and fully understood the contents of this handbook.

Before servicing the appliance, the authorised technician must first switch off the appliance and remove the plug.

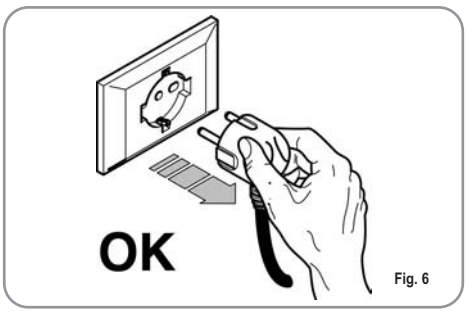


Fig. 6

For all cleaning operations comply exclusively with the instructions given in this booklet.

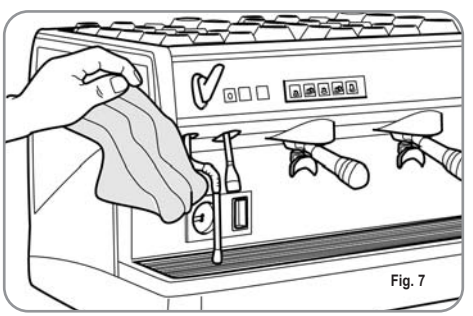


Fig. 7

If the appliance breaks down or fails to work properly, switch it off. Any intervention is strictly forbidden. Contact qualified experts only.
Repairs should only be made by the manufacturer or authorized service centres. Only original spare parts must be used. Failure to observe the above, could make the appliance unsafe.

For installation, the qualified electrician must fit an omnipolar switch in accordance with the safety regulations in force and with 3 (0,12) or more mm (in) between contacts.

To avoid dangerous overheating, make sure the supply cord is fully uncoiled.

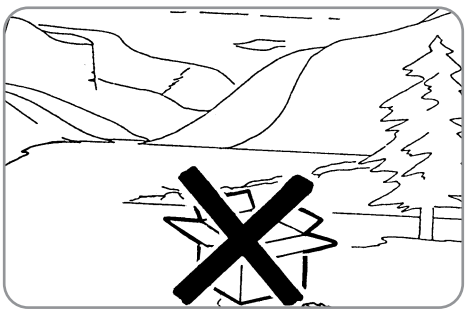
Do not obstruct the extraction and/or dissipator grids, especially of the cup warmer.

The user must not replace the appliance supply cord. If the cord is damaged, switch off the appliance and have a qualified technician change the cord.

If no longer using the appliance, we recommend making it inoperative; after removing the plug from the mains electricity, cut the power supply cable.

CAUTION
RISK OF POLLUTION

Do not dispose of the machine in the environment: to dispose of the machine, use an authorised centre, or contact the manufacturer for relative information.



CAUTION
RISK OF INTOXICATION

Use the steam nozzle with care and never place hands below the jet of steam. Do not touch the nozzle immediately after use.

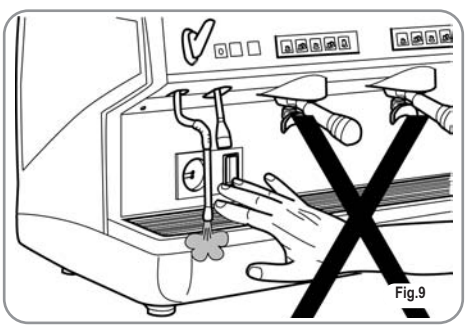


Fig.9

CAUTION
RISK OF BURNS OR SCALDING

We remind you that before carrying out any installation, maintenance, unloading or adjustment operations, the qualified operator must put on work gloves and protective footwear.

3. TRANSPORT AND HANDLING

3.1 MACHINE IDENTIFICATION

Always quote the machine serial number in all communications to the manufacturer, Nuova Simonelli.

Fig. 10

3.2 TRANSPORT

The machine is transported on pallets which also contain other machines - all boxed and secured to the pallet with supports.

Prior to carrying out any transport or handling operation, the operator must:

- put on work gloves and protective footwear, as well as a set of overalls which must be elasticated at the wrists and ankles.
  The pallet must be transported using a suitable means for lifting (e.g., forklift).

3.3 HANDLING

CAUTION

RISK OF IMPACT OR CRASHING

During all handling operations, the operator must ensure that there are no persons, objects or property in the handling area.
The pallet must be slowly raised to a height of 30 cm (11,8 in) and moved to the loading area. After first ensuring that there are no persons, objects or property, loading operations can be carried out.
Upon arrival at the destination and after ensuring that there are no persons, objects or property in the unloading area, the proper lifting equipment (e.g. forklift) should be used to lower the pallet to the ground and then to move it (at approx. 30 cm (11,8 in) from ground level), to the storage area.

CAUTION

RISK OF IMPACT OR CRASHING

Before carrying out the following operation, the load must be checked to ensure that it is in the correct position and that, when the supports are cut, it will not fall.
The operator, who must first put on work gloves and protective footwear, will proceed to cut the supports and to storing the product. To carry out this operation, the technical characteristics of the product must be consulted in order to know the weight of the machine and to store it accordingly.

4. INSTALLATION AND PRELIMINARY OPERATIONS

After unpacking, assess that the machine and its accessories unit are complete, then proceed as follows:

- place the machine so that it is level on a flat surface;
- assemble its supporting feet by inserting the insert into the cylindrical unit;
- twist the rubber foot into the screw thread inside the unit;
- screw the whole assembled unit into the allotted setting for the machine's adjustable feet;
- level the machine by regulating the adjustable feet;

NOTE: the unit grooves have to face upwards, as shown in the following illustration.

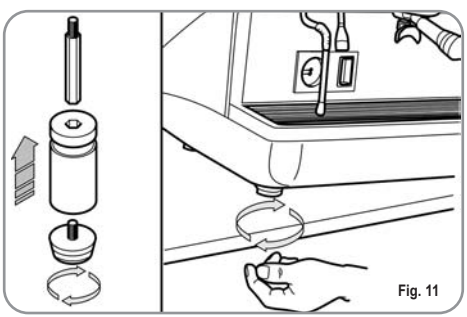


Fig. 11

It is advisable to install a softener (1) and then a mesh filter (2) on the external part of the plumbing system, during preliminaries and after levelling the machine.
In this way impurities like sand, particles of calcium, rust etc will not damage the delicate graphite surfaces and durability will be guaranteed.

Following these operations, connect the plumbing systems as illustrated in the following figure.

WARNING

Avoid throttling in the connecting tubes.
Assess that the drain pipe (3) is able to eliminate waste.

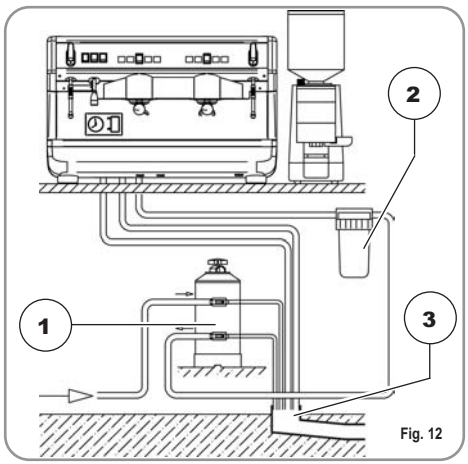


Fig. 12

KEY

1 Softener
2 Mesh filter
3 Drain Ø 50 mm

NOTE: For a correct functioning of the machine the water works pressure must not exceed 4 bars.
Otherwise install a pressure reducer upstream of the softener; the internal diameter of water entrance tube must not be less than 6mm (⅜").

CAUTION
RISK OF SHORT CIRCUITS

The machine must always be protected by an automatic omnipolar switch of suitable power with contact openings of equal distance or more than 3mm.
Nuova Simonelli is not liable for any damage to people or objects due to not observing current security measures.

Prior to connecting the machine to the electrical mains, assess that the voltage shown on the machine's data plate corresponds with that of the mains.
If it does not, carry out the connections on the basis of the available electrical line, as follows:

- for **V 380** / 3 phases voltage +Neutral:

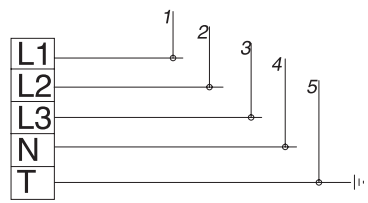


Fig. 13

- for **V 230** / monophase voltage

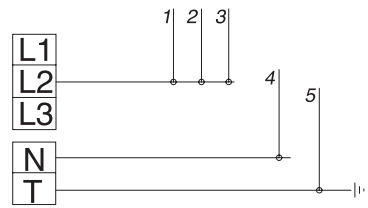


Fig. 14

KEY

1 Black
2 Grey
3 Brown
4 Blue
5 Yellow-green

ENGLISH

5. ADJUSTMENTS TO BE MADE BY A QUALIFIED TECHNICIAN ONLY

CAUTION

The adjustments listed here below must ONLY be performed by a Specialist Technical Engineer.
Nuova Simonelli cannot be held liable for any damage to persons or property arising from failure to observe the safety instructions supplied in this manual.

CAUTION
ELECTRIC SHOCK HAZARD

Before performing any operation, the specialist technical engineer must first switch off the main switch off and unplug the machine.

5.1 FILLING BOILER MANUALLY

All models Appia are equipped with a level gauge to keep the water level inside the boiler constant.
When using the machine for the first time, it is advisable to fill the boiler by hand to avoid damaging the electrical resistor and turning on the electronic protection.
If this should happen, just turn the machine off and then start it up again to complete its loading procedure (see chapter "MACHINE FUNCTIONS MESSAGE – LEVEL ERROR").

To fill the boiler manually for the first time, proceed as follows:

- remove the worktop grid;
- turn the manual "A" level tap so that water will enter the boiler;
- once the maximum level has been reached, as indicated by the optical level, turn tap "A" off;

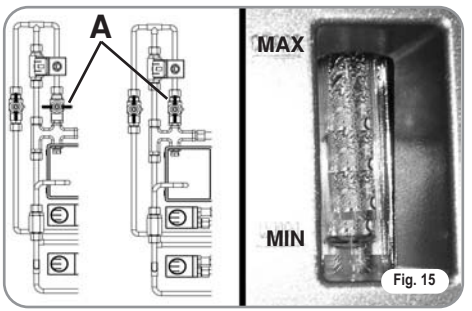


Fig. 15

- switch the machine on by placing the general switch on "**I**"; this will activate the level gauge which will automatically maintain the water level inside the boiler.

5.2 PRESSOSTAT/PUMP ADJUSTMENT

To adjust the service pressure of the boiler, thus regulating the water temperature, according to the various functions and needs of the coffee desired, proceed as follows:

- remove the worktop grid cover;
- remove the protective metal sheet by unscrewing the two side screws (A) as shown in the following illustration;

Fig. 16

- turn the pump registration screw, turning it clockwise to INCREASE and counter clock wise to DECREASE the pressure.

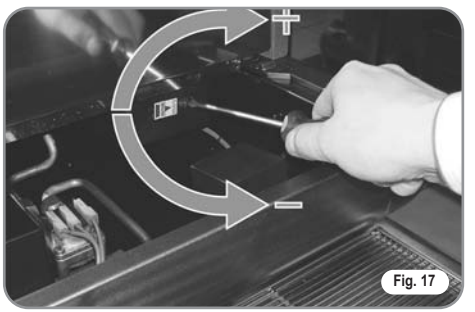


Fig. 17

Advisable pressure: *1 - 1,4 bar*
(according to the kind of coffee).

- turn the pump registration screw, turning it clockwise to INCREASE and counter clock wise to DECREASE the pressure.

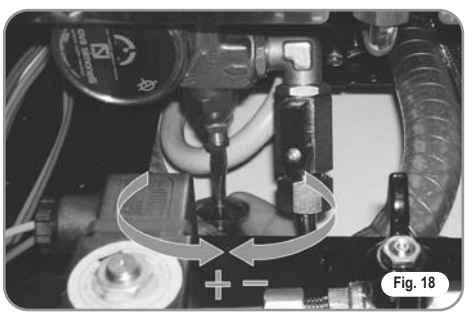


Fig. 18

Advisable pressure: *9 bar.*

• The set pump pressure is shown on the lower part of the gauge.

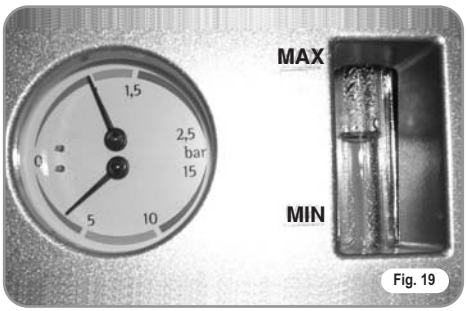


Fig. 19

Once the adjustment operation has been completed, screw the protective metal sheet back into its setting and replace the worktop grid cover.

5.3 HOT WATER ECONOMISER ADJUSTMENT (optional V/ESSE model)

All Appia models are fitted with a hot water mixer that can be used to adjust the delivery temperature of the water and therefore, to optimise system performance.
To adjust the hot water economiser, it is necessary to remove the left-hand panel of the machine, proceeding as follows:

• loosen the two top screws (Fig. 20);

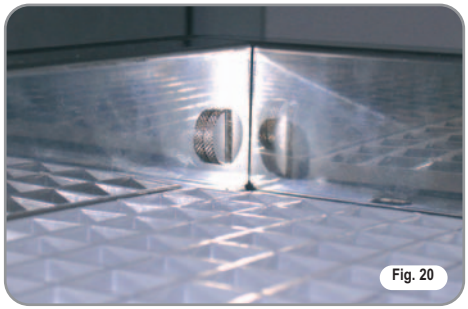


Fig. 20

• loosen the screw beside the steam nozzle A;
• press the knob B and remove the left-hand panel.

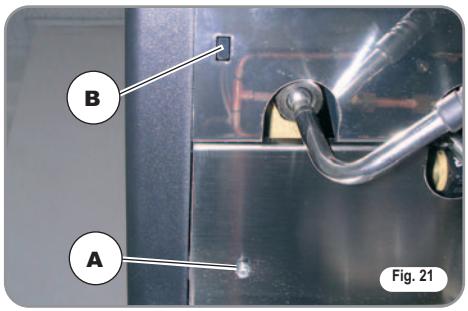


Fig. 21

• to adjust the temperature of the hot water delivered from the nozzle, turn the register knob CLOCKWISE / ANTICLOCKWISE to INCREASE / REDUCE the temperature;

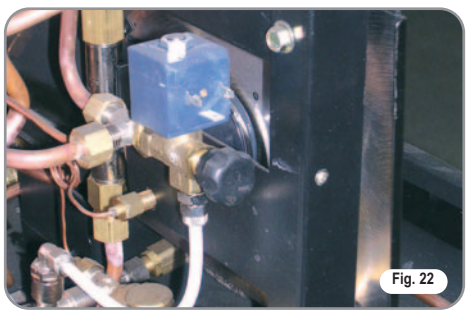


Fig. 22

• when this operation is complete, fit the left-hand panel back onto the machine.

5.4 PUSH-BUTTON PANEL REPLACEMENT

For correct functioning of the machine, personalising each button panel card at time of replacement is necessary; proceed as follows on the selectors placed on the card (on the key side).

GROUPS	sw1	sw1	sw1	sw1	sw1	sw1	sw1	sw1
Group 1	On	Off	Off	Off	On	Off	Off	Off
Group 2	Off	On	Off	Off	Off	On	Off	Off
Group 3	Off	Off	On	Off	Off	Off	On	Off
Group 4	Off	Off	Off	On	Off	Off	Off	On

6. USE

ENGLISH

Before starting to use the appliance, the operator must be sure to have read and understood the safety prescriptions contained in this booklet.

6.1 APPIA V

6.1.1 SWITCHING THE MACHINE ON

- Plug the machine into the mains power socket.
- Set the main switch (no. 13, Fig 1) to “ON”.

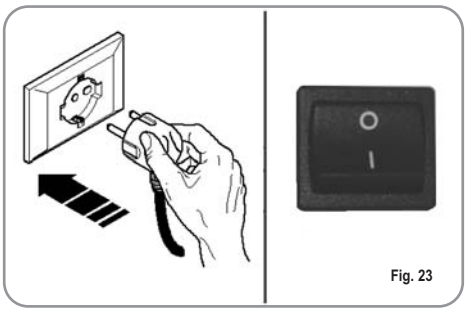


Fig. 23

The LED of the on key will begin to flash.

Hold down the on key for 5 seconds. At this point, the Flash-test will begin; this is where all LEDs are switched on for three seconds, after which the test is complete and the hot water key will switch off.

The fact that the machine is operating is shown by the LED of the on switch and all delivery keys, which remain lit.

NOTE: all selection keys are enabled from the end of the diagnostic operation.

WARNING

When servicing the electronic machine card, switch off the machine using the external main switch and unplug the power cord.

6.1.2 SWITCHING THE MACHINE OFF

- To switch off the machine, hold down the on/off key for about 2 seconds.

  The machine will switch off and the LED on the on/off key will start to flash again.
- Set the main switch to “OFF”.

6.2 APPIA ESSE

6.2.1 SWITCHING THE MACHINE ON

- Plug the machine into the mains power socket and set the main switch to “ I ”.

6.2.2 SWITCHING THE MACHINE OFF

- Set the main switch to “ O ”.

6.3 SELECTION CONFIGURATION

Set the desired function on the available keys placed above the filter-holders (see chapter “DESCRIPTION”).

Fig. 24

BUTTONS KEY
(Selection configuration)

1 small coffee

2 small coffees

1 long coffee

2 long coffees

Continuous

6.4 MAKING COFFEE

Unhitch the filter-holder and fill it with one or two doses of ground coffee depending on the filter used.

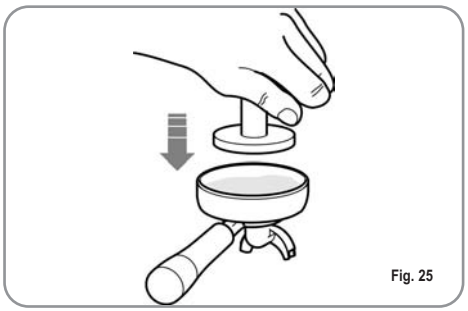


Fig. 25

Press the coffee with the provided coffee presser, dust off any coffee residue from the rim of the filter (this way the rubber gasket will last longer).
Insert the filter in its unit.
Press the desired coffee button:

1 small coffee

2 small coffees

1 Caffè lungo

2 long coffees

By starting up the coffee brewing procedure the unit's pump is activated and the unit's solenoid valve is opened.
By pressing it, the button will turn on and signal the operation

NOTE: when in pause, leave the filter-holder inserted in the unit so that it will keep warm. To guarantee the utmost thermic stability during use, the delivery units are thermo-compensated with complete hot water circulation.

6.5 USING STEAM

CAUTION
RISK OF BURNS OR SCALDING

While using the steam nozzle, you must pay attention to not place your hands beneath it or touch just after it has been used.

To use steam just pull or push the provided lever (Fig. 26).
By pulling it completely the lever will hold a position of maximum delivery; by pushing it, the lever will automatically give way.
The two steam nozzles are articulated to guarantee their easy use.

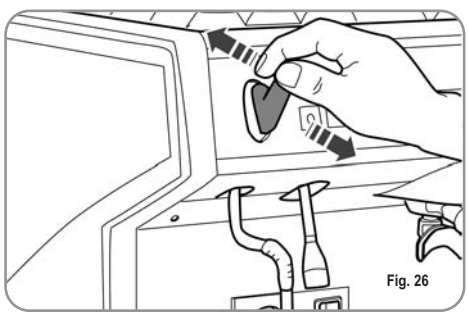


Fig. 26

6.6 MAKING CAPPUCCINO

To obtain the typical cappuccino foam, immerse the nozzle all the way into a container 1/3 full of milk (preferably cone-shaped). Turn on the steam. Before the milk starts to boil, pull the nozzle slightly up and lightly move it vertically across the surface of the milk. When you have completed the procedure, clean the nozzle carefully with a soft cloth.

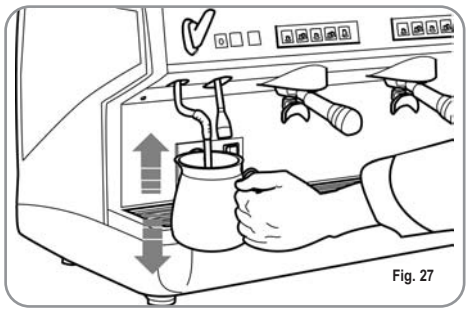


Fig. 27

6.7 HOT WATER SELECTION

CAUTION
RISK OF BURNS OR SCALDING

While using the hot water nozzle, pay careful attention not to place your hands beneath it or touch it just after it has been used.

This nozzle delivers hot water to make tea or herb teas.
Place a container underneath the hot water nozzle and press the switch (ESSE model) or press the hot water select button (V model).

Make sure the button lights up.
Water will be delivered from the hot water nozzle for as long as the set time indicates.

NOTE: Hot water can be delivered at the same time as coffee.

7. PROGRAMMING Appia V

7.1 PROGRAMMING DOSES

To access the programming units, proceed as follows:

NOTE: the procedure can be carried out with the machine on.

- To enter the programming function for each group, it is necessary to hold down the continued delivery key for 5 seconds
- The delivery keys will begin to flash.
- Accessing the programming mode for the first group also enables the setting mode for the machine's operating parameters.

7.2 PROGRAMMING COFFEE DOSES

To programme the amount of water for each of the delivery keys, proceed as follows:

- fill the filter holder with the right amount of coffee (the double or single filter holder can be used, according to the key to be programmed).
- Place the filter holder in the group.
- Press one of the delivery keys:

- The machine will begin to dispense and once the required quantity has been delivered, press the continued key .
- Delivery will cease and the selected dose key will switch off (the other keys will continue to flash).
- Press the continued key to exit the programming function or to continue programming other dose keys

NOTE: This procedure can be used for all groups on the machine, although it must be performed on one group at a time; the other groups will continue to operate as normal.

7.3 PROGRAMMING HOT WATER

- Use the relevant procedure to enter the programming function.
- Press the hot water selection key .
- Hot water delivery will begin.
- Decide the required amount of hot water and then press the key again
- Press the continued key to exit the programming function or to continue programming other selection keys.

7.4 PROGRAMMING THE CUP WARMER (optional)

- Enter the programming mode for the first group following the usual procedure.
- Press the cup warmer select key .
- The delivery buttons for the first and second group will respectively show the automatic switch on and off times, while the continuous keys for the first and second group will flash.

As shown in the table, each of the delivery keys has an associated value; the switch on time for the cup warmer is given by summing the values for the lit keys of the first group. The same calculation method is used for the switch off time of the cup warmer, using the keys of the second group.

Key	Group 1 (on time)	Group 2 (off time)
	2 min.	5 min.
	4 min.	10 min.
	8 min.	20 min.
	16 min.	40 min.

7.5 PROGRAMMING STANDARD DOSES

- It is possible to enter pre-set values for the 4 group doses and water (steam).

To do this, it is necessary to press the key and hold it down for at least 10 seconds until the flashing keys switch off.

The doses are:

1CN	2CN	1CL	2CL
40 cc	60 cc	50 cc	85 cc

WATER
9 sec.

NOTE: A time setting of 0 seconds for steam and water means this function will work continually.

7.6 COPYING DOSE SETTINGS

It is possible to copy the dose settings for group 1 to groups 2 or 3.

To do this, hold down the continuous key of the group 2 or 3 for at least 8 seconds until the keys stop flashing.

7.7 PROGRAMMING OPERATING PARAMETERS

CAUTION

The adjustments listed here below must ONLY be performed by a Specialist Technical Engineer

If you hold down the key of the second group, after first entering the programming mode for the first group, this will access the machine parameters setting mode; this is signalled by the continuous key for the second group, which will switch on. .

1. Enabling the pump if the level is enabled.
2. Enabling the software block to enter the dose programming function.
3. Adjusting keypad brightness.
4. Enabling the hot water pump (on machines fitted with economiser).
5. Disenabling the cup warmer
6. Restoring default settings.

1. Enabling the pump during levelling.

Use the espresso key to set pump enabling during levelling:
if the key is lit, the pump is enabled together with the level; if it is switched off, the pump is not enabled with the level function.

2. Enabling the software block to enter the dose programming function.

Use the long coffee key to enable a software block to programme doses (key lit) or to de-activate the block (key off).

3. Adjusting keypad brightness..

The 2 long coffees key of the second group is used to choose the key brightness setting from 5 pre-set levels.

Use the key, which will flash, to change the level, lowering it to minimum or returning it to maximum.

4. Enabling the hot water pump (machines fitted with economiser only).

Use the hot water key to set the pump to switch on while hot water is being delivered.

If the key is lit, the pump will switch on while hot water is being delivered; if it is switched off, the pump will not switch on.

5. Disenabling the cup warmer..

Use the key to enable or disenable cup warmer operation. If the key is lit, the cup warmer will operate normally as set during programming; if the key is switched off, the cup warmer is disenabled.

If the cup warmer is not enabled, the key will only switch on during the Flash-test, after which this key will have no effect when pressed.

Press the continuous key of the second group to store the modified values and exit the page for setting machine operating parameters.

6. Restoring default settings

It is possible to restore default settings, i.e. pump level, water with pump, maximum brightness and cup warmer enabled.
To restore these parameters, it is sufficient to switch on the machine using the key then to press the 2 espressos and 2 long coffees keys of the first group at the same time.

7.8 AUTOMATIC GROUP CLEANING CYCLE

To enter the automatic cleaning mode, switch the machine off and then on again, holding down the hot water and cup warmer keys during the initial Flash-test.
At the end of the Flash-test, the and keys and the single long coffee key of all groups will begin to flash.

Press the key to start the washing cycle for the relevant group.

Once the washing cycle has been completed, it is possible to perform a rinse cycle for the same group by pressing the key again.

To perform the rinse cycle at a later time, switch off the machine and the card will store any cleaning cycles that need to be completed in its memory. In fact, the next time that the machine is switched on, the machine card will automatically open the group cleaning status without it being necessary to press the and keys.

Hold down the and keys for 2 seconds to exit the cleaning mode in the event that there are no cycles to be completed. For incomplete cycles, the keys of the groups that require rinsing will continue to flash.

Hold down the and keys for 2 seconds more to force exit from the cleaning mode, resetting all information about rinse cycles still to be completed.

When a cleaning cycle is complete, the key for the group will switch off.

If there are no more rinse cycles to be performed, the card will exit the cleaning mode.

8. CLEANING AND MAINTENANCE

8.1 STOPPING THE MACHINE

To stop the machine, press the main switch and set it to OFF.

Fig. 28

8.2 CLEANING THE OUTSIDE OF THE MACHINE

Before performing any cleaning operation, the machine must be cut off from the power supply (machine switched off and unplugged).

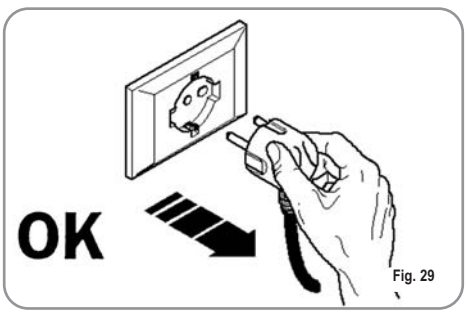


Fig. 29

WARNING

Do not use solvents, chlorine-based products or abrasives.

Cleaning the work area: remove the worktop, lifting it up from the front and sliding it out. Remove the water collection dish underneath and clean everything with hot water and cleansers.

Cleaning the bottom: To clean all the chromium-plated areas, use a soft, damp cloth.

8.3 CLEANING THE STAINLESS COFFEE-HOLDERS

The stainless coffee-holders are situated under the delivery units, as shown in figure.

Fig. 30

NOTE: To clean proceed as follows:

- Turn the screw placed in the centre of the coffee-holder.
- Slide the coffee-holder out and check that its holes are not obstructed but clean.
- If obstructed, clean as described (Paragraph "CLEANING FILTERS AND FILTER-HOLDERS")

  We recommend cleaning the coffee-holder once a week.

8.4 CLEANING THE UNIT WITH THE AID OF THE BLIND FILTER

The machine is pre-set for cleaning the delivery unit with a specific washing powder.

We recommend carrying out a washing cycle at least once a day with special cleansers.

CAUTION
RISK OF INTOXICATION

Once the filter-holder has been removed, repeat delivery operations a few times to eliminate any cleanser residues.

To carry out the washing procedure, proceed as follows:

1) Substitute the filter with the delivery unit blind filter.
2) Fill it with two spoonfuls of special cleanser powder and insert it into the unit filter-holder.
3) Press one of the coffee keys and halt it after 10 seconds.
4) Repeat the procedure several times.
5) Remove the filter-holder and carry our a few deliveries.

8.5 CLEANING FILTERS AND FILTER-HOLDERS

Place two spoonfuls of special cleanser in half a litre of hot water and immerse filter and filter-holder (without its handle) in it leaving them to soak for at least half an hour. Then rinse abundantly with running water.

8.6 RESIN AND SOFTENER REGENERATION

ENGLISH

To avoid scaling deposits in the boiler and in the heating exchangers, the softener must always be kept efficient. Therefore, the ionic resins must be regularly regenerated.
Regeneration times are established according to the quantity of coffee delivered daily and the hardness of the water utilised.
As an indication, regeneration times can be calculated on the basis diagram illustrated in Fig. 31.

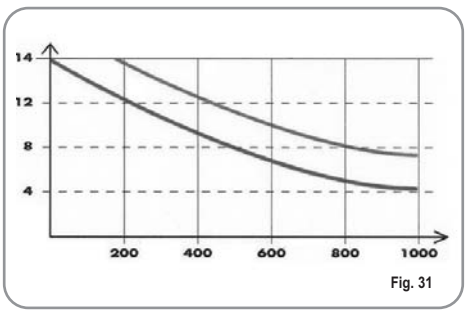


Fig. 31

Regeneration procedures are as follows:

1) Turn the machine off and place a container large enough to contain at least 5 litres under tube E (Fig. 32).
   Turn levers C and D from left to right; take the cap off by unscrewing knob and fill with 1 Kg normal kitchen salt (Fig. 33).

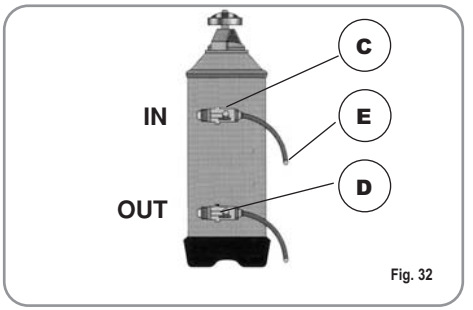


Fig. 32

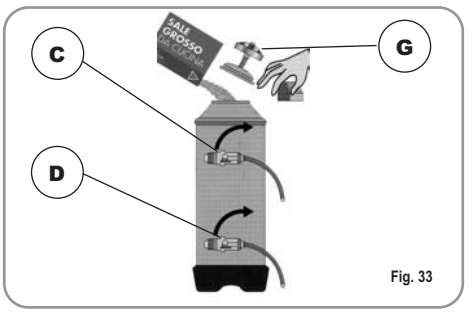


Fig. 33

2) Put the cap back on and reposition lever C moving it towards the left (Fig. 34) and allowing tube F to discharge the salty water until it has been eliminated and the water becomes fresh again (about half and hour).

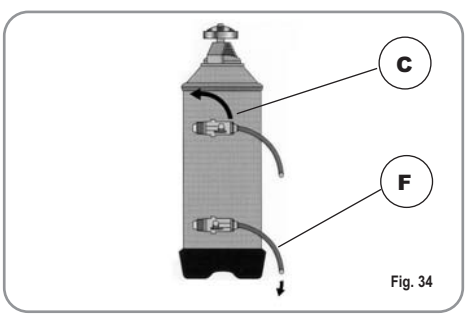


Fig. 34

3) Reposition lever D towards the left (Fig. 35).

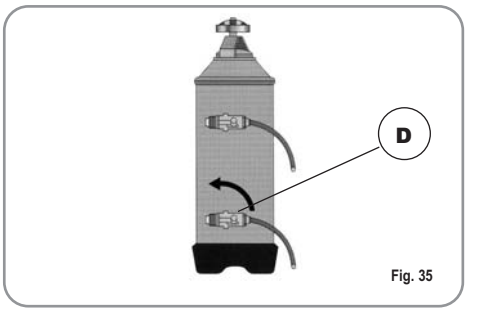


Fig. 35

9. Appia V MACHINE FUNCTION MESSAGES

DISPLAY AND KEY INDICATIONS	CAUSE	EFFECT	SOLUTION	NOTES
Drawing of continued key flashing and delivery key lit.	If the doser doesn't send out its set commands within the first three seconds from delivery onset.	If the delivery isn't manually halted, the maximum time limit (120 sec) will be blocked.	Interrupt delivery.	
Drawing of continued key flashing.	If within 90 sec. from onset, with pump inserted during the levelling, at 180 sec., if the level has not been re-established.	The pump, the resistor and all the functions will be halted.	Turn the machine off for at least 5 sec. and then switch it on again.	

NOTES:

Félicitations,

Avec l'achat du modèle Appia vous avez fait un excellent achat.

vous avez fait un excellent choix.

L'achat d'une machine à café express professionnelle regroupe plusieurs facteurs de sélection: le nom du Constructeur, les caractéristiques des fonctions de la machine, la fiabilité technique, la qualité et la rapidité du service après-vente, le coût. Vous avez donc certainement évalué tous ces critères avant de décider de choisir le modèle Appia .

Vous avez choisi le meilleur produit et nous sommes certains que vous le découvrirez à chaque café et à chaque cappuccino que vous boirez.

Et vous apprécierez la facilité et la rapidité d'emploi du modèle Appia .

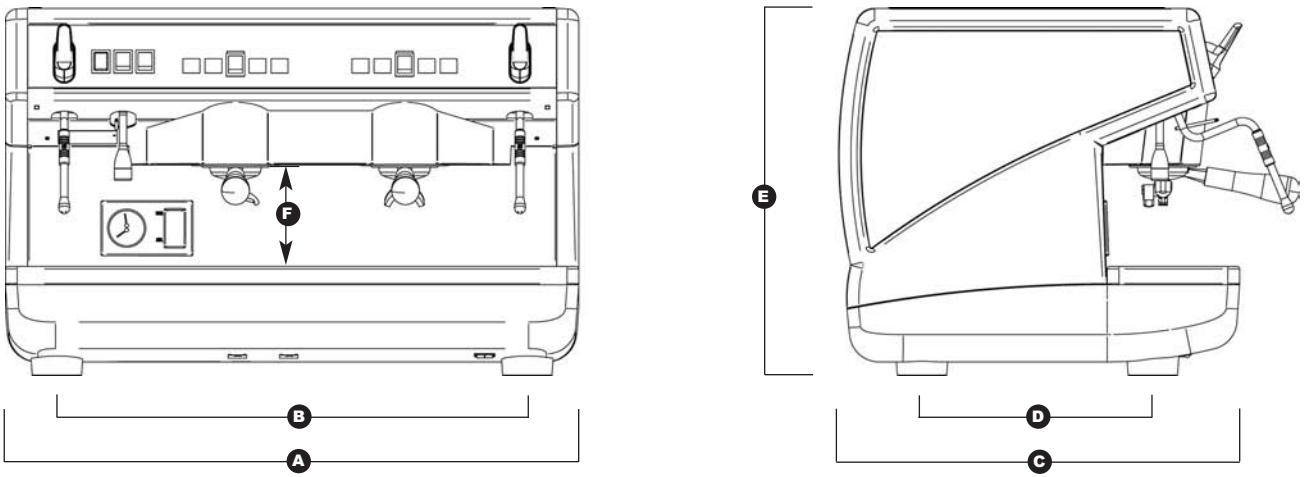
Si cet achat est le premier achat d'une machine Nuova Simonelli, vous êtes le bienvenu dans le monde de la haute cafétéria; si, par contre, vous faites déjà partie de notre Clientèle, nous sommes flattés par votre fidélité, et nous vous remercions de préférer nos produits.

Salutations distinguées,

Nuova Simonelli s.r.l.

Appia® MADE IN ITALY

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES



	2 Groupes		3 Groupes	
POIDS NET	60 kg	*133 lb*	74 kg	*163 lb*
POIDS BRUT	65 kg	*143 lb*	80 kg	*176 lb*
PUISS. THERMIQUE	3000 W	*3000 W*	5000 W	*5000 W*
DIMENSIONS	A 785 mm	A *30⅞"*	A 1010 mm	A *39⅞"*
	B 690 mm	B *27⅛"*	B 920 mm	B *36¾₁₆"*
	C 545 mm	C *21⅞₁₆"*	C 545 mm	C *21⅞₁₆"*
	D 370 mm	D *14⅝₁₆"*	D 370 mm	D *14⅝₁₆"*
	E 530 mm	E *20¹³⁄₁₆"*	E 530 mm	E *20¹³⁄₁₆"*
	F 135 mm	F *5⅛"*	F 135 mm	F *5⅛"*

INDEX
APPIA USER INSTRUCTIONS

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES . . .46

1. DESCRIPTION 49
1.1 LISTE ACCESSOIRES 50

2. PRESCRIPTIONS DE SECURITE 51
3. TRANSPORT ET DEPLACEMENT 54
3.1 IDENTIFICATION DE LA MACHINE 54
3.2 TRANSPORT 54
3.3 DEPLACEMENT 54

4. INSTALLATION ET OPERATIONS PRELIMINAIRES 55

5. REGLAGES DU TECHNICIEN QUALIFIE 56
5.1 REMPLISSAGE MANUEL DE LA CHAUDIERE 56
5.2 REGLAGE PRESSOSTAT / POMPE 56
5.3 REGLAGE ECONOMISEUR EAU CHAUDE (option sur la version V/ESSE) 57
5.4 REMPLACEMENT DES TABLEAUX A POUSSOIRS .57

6. UTILISATION 58
6.1 APPIA V 58
6.1.1 MISE EN MARCHE 58
6.1.2 ARRETT 58
6.2 APPIA ESSE 58
6.2.1 MISE EN MARCHE 58
6.2.2 ARRETT 58
6.3 CONFIGURATION SELECTION 58
6.4 PREPARATION DU CAFE 59
6.5 UTILISATION DE LA VAPEUR 59
6.6 PREPARATION DU CAPPUCCINO 59
6.7 SELECTION EAU CHAUDE 59

7. PROGRAMMATION APPIA V 60
7.1 PROGRAMMATION DOSES 60
7.2 PROGRAMMATION DOSES CAFFE 60
7.3 PROGRAMMATION EAU CHAUDE 60
7.4 PROGRAMMATION CHAUFFE-TASSES (OPTION) . . .60
7.5 PROGRAMMATION DOSES STANDARD 61
7.6 COPIAGE DOSES 61
7.7 PROGRAMMATION PARAMETRES DE FUNCTIONEMENT 61
7.8 CYCLE AUTOMATIQUE DE NETTOYAGE DES GRUPES 62

8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN 63
8.1 ARRET 63
8.2 NETTOYAGE DE LA CARROSSERIE 63
8.3 NETTOYAGE DES DOUCHES INOX 63
8.4 NETTOYAGE DU GROUPE AVEC L'AIDE DU FILTRE BORGNE 63
8.5 NETTOYAGE DES FILTRES ET DES SUPPORTS A FILTRES 63
8.6 REVIVIFICATION DES RESINES DE L'ADOUCISSEUR 64

9. MESSAGES FONCTIONS MACHINE Appia V 65

INSTALLATION ELECTRIQUE APPIA ESSE 2/3 GROUPES 112

INSTALLATION ELECTRIQUE APPIA V 2 GROUPES 114

INSTALLATION ELECTRIQUE APPIA V 3 GROUPES 116

INSTALLATION HYDRAULIQUE 118

FRANÇAIS

Appia®
MADE IN ITALY

1. DESCRIPTION Appia V - Esse

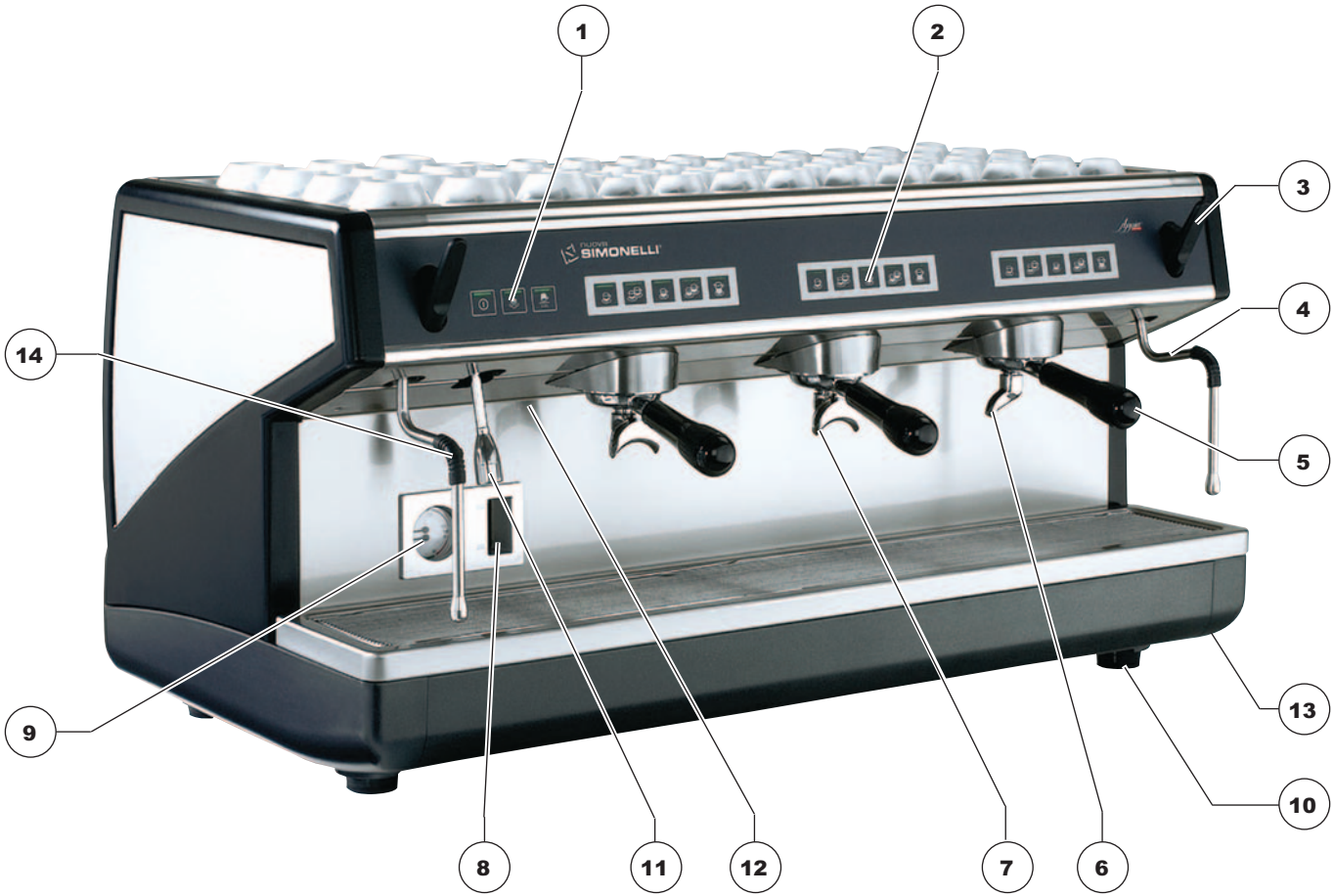


Fig. 1

LEGENDE

1 Poussoirs sélection
2 Poussoirs distribution
3 Poignée vapeur
4 Lance vapeur
5 Porte filtre
6 Bec 1 café
7 Bec 2 cafés
9 Manometro
8 Niveau optique
9 Manomètre
10 Pied réglable
11 Lance eau chaude
12 Plaquette données
13 Interrupteur général
14 Chauffe-tasses (option)

1.1 LISTE ACCESSOIRES

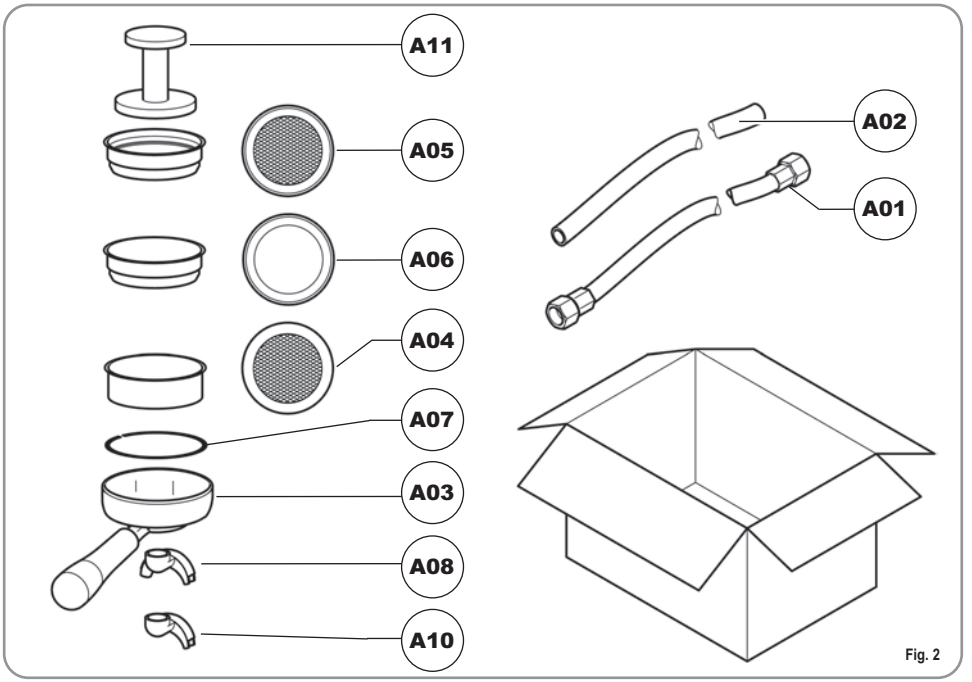


Fig. 2

CODE	DESCRIPTION	2 GROUPES	3 GROUPES
A01	Tube arrivée ⅜"	1	1
A02	Tube d'évacuation Ø 25 mm - L. 150 cm	1	1
A03	Support à filtres	3	4
A04	Double filtre	2	3
A05	Filtre unique	1	1
A06	Filtre borgne	1	1
A07	Ressort	3	4
A08	Double bec de distribution	2	3
A09	Bec unique de distribution	1	1
A10	Presse café	1	1

2. PRESCRIPTIONS DE SECURITE

☞ **Ce manuel est partie intégrante et essentielle du produit et doit par conséquent être remis à l'utilisateur. Lire attentivement les conseils qu'il contient car ils fournissent des indications particulièrement importantes sur la sécurité de l'installation, son utilisation et son entretien.**
Conserver ce manuel avec soin de façon à pouvoir le consulter si nécessaire.

☞ **Après avoir retiré la machine de son emballage, contrôler que l'appareil soit en parfait état. En cas du moindre doute, ne pas l'utiliser et s'adresser à un technicien qualifié. Les éléments de l'emballage (sacs plastique, polystyrène expansé, clous, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils peuvent être dangereux. Ne pas répandre ces éléments dans l'environnement.**

ATTENTION
RISQUE DE POLLUTION

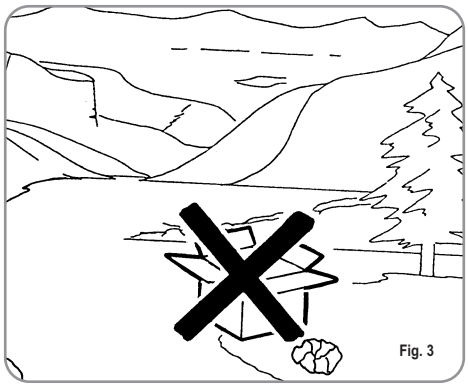


Fig. 3

☞ **Avant de brancher l'appareil, veillez à ce que les données indiquées sur la plaquette correspondent à celles du réseau électrique. La plaquette est située sur le devant de l'appareil, en haut à droite. L'installation doit être réalisée dans le respect des normes en vigueur, suivant les instructions fournies par le fabricant et par un technicien qualifié.**
Le fabricant ne pourra en aucun cas être retenu responsable des éventuels dommages causés par une absence de mise à la terre de l'installation. Pour la sécurité électrique de cet appareil, il est obligatoire de prévoir une installation de mise à la terre, en s'adressant à un électricien qualifié et dûment autorisé à cet effet, afin qu'il vérifie que la portée électrique de l'installation soit bien appropriée à la puissance maximum de l'appareil indiquée sur la plaquette.

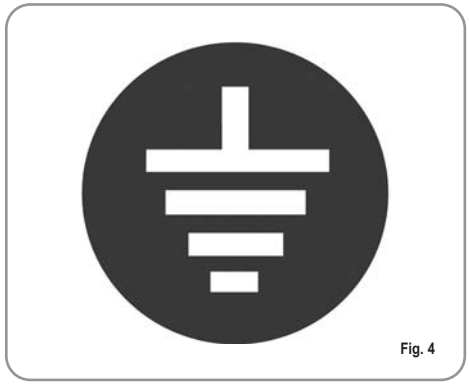


Fig. 4

☞ **En particulier, l'électricien devra s'assurer que la section des câbles de l'installation soit bien adaptée à la puissance absorbée par l'appareil.**
L'emploi d'adaptateurs de même que de prises multiples et de rallonges est interdit. Si leur usage s'avère indispensable, il faut absolument s'adresser à un électricien dûment autorisé à cet effet.

☞ **L'appareil doit être installé selon les normes sanitaires locales en vigueur concernant les installations hydrauliques. Par conséquent, pour l'installation hydraulique, veuillez vous adresser à un technicien dûment autorisé à cet effet.**

☞ **Cet appareil devra être destiné uniquement à l'usage décrit expressément dans cette notice. Le fabricant ne pourra en aucun cas être retenu responsable des dommages éventuels causés par une mauvaise ou déraisonnable utilisation.**

☞ **L'utilisation de tout appareil électrique entraîne le respect de certaines règles fondamentales.**

Et notamment:

- **ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides;**

ATTENTION
RISQUE DE DECHARGE ELECTRIQUE

- **ne pas utiliser l'appareil pieds nus;**
- **ne pas employer de rallonges dans des locaux utilisés comme salle de bain ou douche;**
- **ne pas tirer le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil du réseau électrique; rete di alimentazione;**

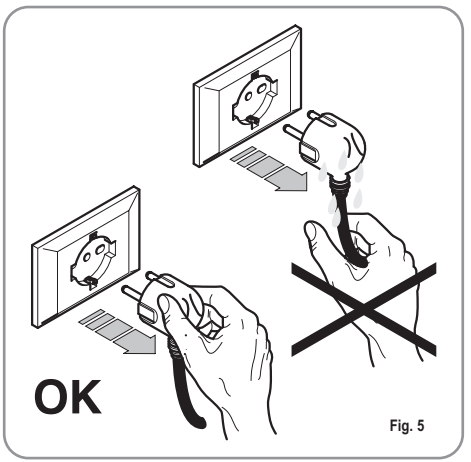


Fig. 5

- **ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc.);**
- **ne pas permettre l'utilisation de l'appareil de la part d'enfants ou de personnes non autorisées et n'ayant pas lu ni bien compris le contenu de cette notice.**

☞ **Avant de procéder à toute opération d'entretien, le technicien autorisé devra déconnecté l'appareil du réseau électrique en débranchant la fiche ou en éteignant l'interrupteur de l'appareil.**

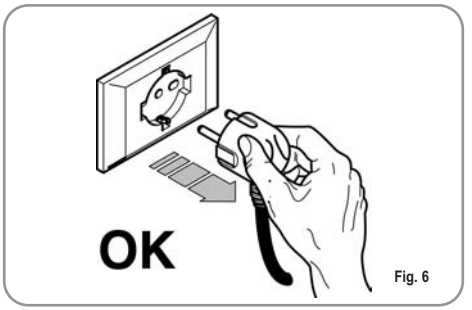


Fig. 6

☞ **Pour les opérations de nettoyage, ne suivre que les instructions contenues dans cette notice.**

Fig. 7

☞ **En cas de panne ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, éteignez-le. Il est strictement d'intervenir. Adressez-vous uniquement au personnel qualifié. La réparation éventuelle des produits ne devra être effectuée que par la Maison Constructrice ou par un centre de service après vente dûment autorisé, en utilisant uniquement des pièces détachées originales.**
L'inobservance de ces indications pourrait compromettre la sécurité de l'appareil.

☞ **Lors de l'installation, l'électricien autorisé devra prévoir un disjoncteur omnipolaire conforme aux normes en vigueur qui prévoient que les contacts aient un espace d'ouverture égal ou supérieur à 3 mm.**

☞ **Afin d'éviter des surchauffes dangereuses, il est conseillé de bien dérouler sur toute la longueur le câble d'alimentation.**

☞ **Ne pas obstruer les grilles d'aspiration et/ou de dissipation et plus particulièrement celles du chauffe-tasses.**

☞ **La câble d'alimentation de cet appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur. En cas d'endommagement du câble, éteindre l'appareil et le faire remplacer uniquement par un technicien qualifié.**

☞ **Si vous décidez de ne plus utiliser cet appareil, il est vivement conseillé de le rendre inefficace en coupant le câble d'alimentation, après avoir débranché le câble du réseau d'alimentation électrique.**

ATTENTION
RISQUE DE POLLUTION

Ne jamais abandonner l'appareil dans l'environnement: pour son élimination totale, s'adresser à un centre autorisé ou contacter le fabricant afin de recevoir les instructions à ce sujet.

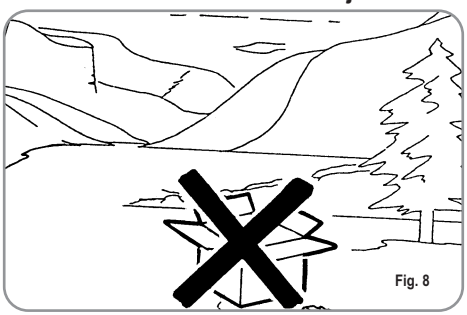


Fig. 8

ATTENTION
RISQUE D'INTOXICATION

Lors de l'utilisation du bec à vapeur, ne jamais exposer les mains à la vapeur. Ne jamais toucher le bec tout de suite après son utilisation.

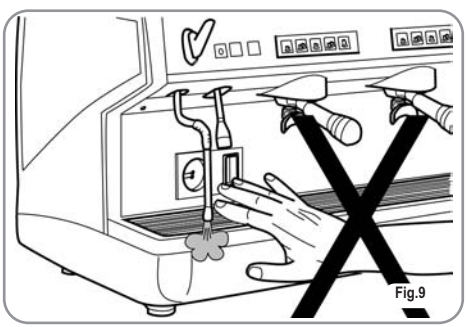


Fig.9

ATTENTION
RISQUE DE BRULURES

Pour effectuer toute opération relative à l'installation, l'entretien, le déchargement et la mise au point, l'opérateur qualifié devra toujours porter ses gants de travail et ses chaussures de protection.

3. TRANSPORT ET DEPLACEMENT

3.1 IDENTIFICATION DE LA MACHINE

Pour toute communication avec le fabricant Nuova Simonelli, indiquer toujours le numéro de série qui est celui figurant dans ce manuel.

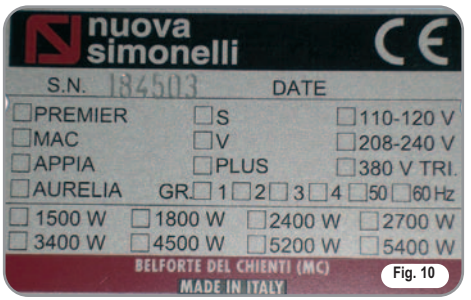


Fig. 10

3.2 TRANSPORT

La machine est transportée sur des palettes avec d'autres machines et à l'intérieur de cartons; le tout étant fixé aux palettes au moyen des courroies appropriées.

Avant de procéder à toute opération de transport ou de déplacement, l'opérateur doit:

- mettre des gants et des chaussures de protection ainsi qu'une salopette munie d'élastiques aux extrémités.
  Le transport des palettes doit être effectué au moyen d'un appareil de soulèvement approprié (du type chariot élévateur à fourches).

3.3 DEPLACEMENT

ATTENTION

RISQUE D'IMPACT OU D'ECRASEMENT

Lors des opérations de déplacement, l'opérateur doit s'assurer qu'aucune personne, chose ou objet ne se trouve dans la zone d'opération.
Soulever doucement la palette à 30 cm environ de terre et rejoindre la zone de chargement.
Une FIS atteinte la zone de chargement et après avoir vérifié l'absence d'obstacles, de choses ou de personnes, poser la palette à terre toujours au moyen d'un appareil de levage approprié (par exemple, un chariot élévateur à fourches), puis la déplacer en la soulevant à 30 cm environ de terre jusqu'à la zone de stockage.

ATTENTION

RISQUE D'IMPACT OU D'ECRASEMENT

Avant de procéder à l'opération décrite ci-après, s'assurer que le matériel chargé soit bien positionné et qu'il ne tombe pas après la coupure des courroies.
Pour couper les courroies et stocker le produit, l'opérateur doit toujours être muni de gants et de chaussures de protection; pour effectuer cette opération, consulter les caractéristiques techniques du produit afin de contrôler le poids de la machine devant être emmagasinée et de pouvoir agir en conséquence.

4. INSTALLATION ET OPERATIONS PRELIMINAIRES

Après avoir retiré l'emballage et avoir vérifié l'intégrité de la machine et de ses accessoires, procéder de la façon suivante:

- Position la machine sur un plan horizontal;
- Assembler les pieds de support de la machine en introduisant la broche dans la coquille cylindrique;
- Visser le pied en caoutchouc dans le filetage de la broche contenue dans la coquille;
- Visser l'ensemble du groupe assemblé dans les emplacements des pieds de la machine;
- Niveler la machine en agissant sur les pieds de réglage;

NOTE: la rainure de la coquille doit être dirigée vers le haut, comme indiqué dans la figure suivante.

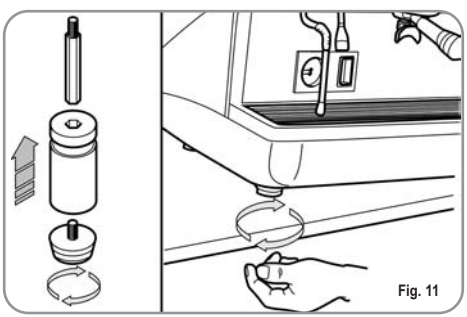


Fig. 11

Dans la phase préliminaire, après la mise en plan de la machine, il est conseillé d'installer un adoucisseur (1), à la sortie du circuit hydrique, puis un filtre à maille (2).
Cela empêche les impuretés, telles que le sable, les particules de calcaire en suspension, la rouille, etc., d'endommager les surfaces délicates en graphite, garantissant une longue durée de vie de la machine.

Après ces opérations, procéder aux branchements hydrauliques comme illustré dans la figure suivante.

ATTENTION

Eviter les étranglements des tubes de connexion. Vérifier en outre que l'évacuation (3) soit en mesure d'éliminer les rebuts.

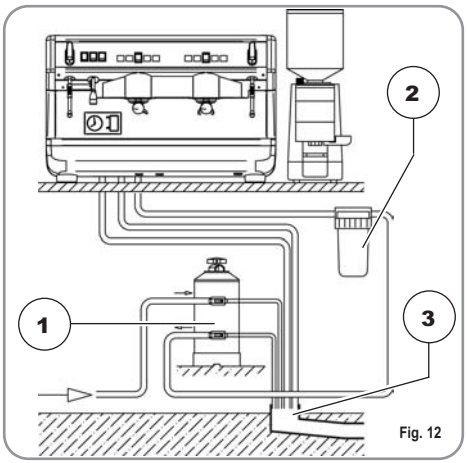


Fig. 12

LEGENDA

1 Adoucisseur
2 Filtre à maille
3 Evacuation Ø 50 mm

NOTE: Pour le bon fonctionnement de la machine, il est nécessaire que la pression du réseau ne dépasse pas les 4 bar.Dans le cas contraire, installer un réducteur de pression en amont de l'adoucisseur; le tube en entrée de l'eau doit avoir un diamètre interne non inférieur à 6 mm (⅜").

ATTENTION
RISQUE DE DECHARGE ELECTRIQUE

La machine doit toujours être protégée par un interrupteur automatique omnipolaire de puissance appropriée, avec une distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à 3 mm. Nuova Simonelli ne répond d'aucun dommage aux personnes ou aux choses dérivant du non respect des normes de sécurité en vigueur.

Avant de brancher a machine à un réseau électrique, vérifiez que le voltage indiqué sur la plaquette des données de la machine correspond à celle de votre réseau.
Dans le cas contraire, effectuez les branchements ci-dessous sur la base de la ligne électrique dont vous disposez, comme illustré ci-après:

- pour un voltage **V 380** / 3 phases + Neutre:

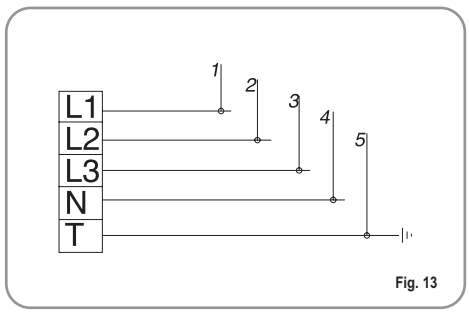


Fig. 13

- pour un voltage **V 230** / monophasé

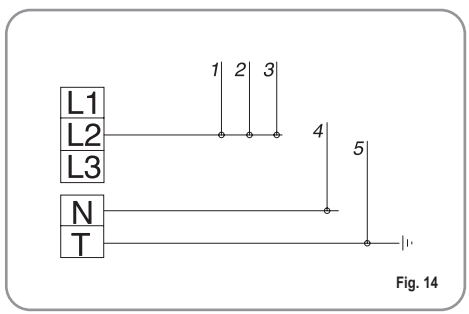


Fig. 14

LEGENDA

1 Noir
2 Gris
3 Marron
4 Bleu
5 Jaune vert

FRANÇAIS

5. REGLAGES DU TECHNICIEN QUALIFIE

ATTENTION

Les réglages énumérés ci-dessous doivent être effectués UNIQUEMENT par un Technicien Spécialisé.
Nuova Simonelli ne répond d'aucun dommage aux personnes ou aux choses, dérivant du non respect des prescriptions de sécurité décrites dans ce manuel.

ATTENTION
DANGER DE SECOUSSE ELECTRIQUE

Le technicien spécialisé doit, avant d'effectuer toute opération de réglage, éteindre l'interrupteur de la machine et débrancher la fiche.

5.1 REMPLISSAGE MANUEL DE LA CHAUDIERE

Tous les modèles Appia sont munis d'une sonde de niveau, afin de maintenir le niveau de l'eau stable à l'intérieur de la chaudière.
Il est de règle, lors de la première mise en marche de la machine, de remplir manuellement la chaudière afin d'éviter que la résistance électrique ne s'abîme et n'enclenche la protection électronique.
Si cela devait arriver, il suffit d'éteindre la machine et de la rallumer pour achever le chargement (voir chapitre "MESSAGES FONCTIONS MACHINE – ERREUR NIVEAU").

Pour effectuer le premier remplissage manuel, agir de la façon suivante:

- enlever la grille du plan de travail;
- agir sur le robinet niveau manuel "A", pour permettre l'entrée de l'eau dans la chaudière;
- une fois le niveau minimum atteint, indiqué par le niveau optique, refermer le robinet "A"

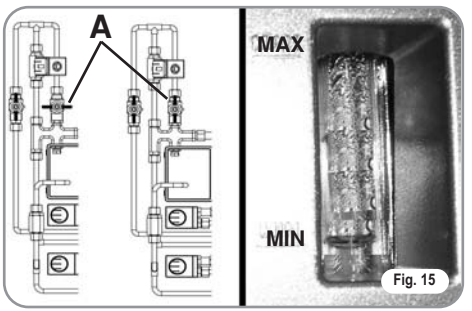


Fig. 15

- allumer la machine, en positionnant l'interrupteur général sur "I", de façon à actionner la sonde de niveau qui se chargera de maintenir de façon automatique le niveau de l'eau à l'intérieur de la chaudière.

5.2 REGLAGE PRESSOSTAT / POMPE

Pour modifier la pression de service de la chaudière, c'est-à-dire la température de l'eau, en fonction des différentes exigences ou des caractéristiques du café utilisé, agir de la façon suivante:

- enlever la grille du plan de travail;
- retirer la tôle de protection en dévissant les deux vis latérales (A) comme illustré dans la figure suivante;

Fig. 16

- agir sur la vis de réglage de la pompe pour AUGMENTER (vers la droite) ou DIMINUER (vers la gauche) LA PRESSION;

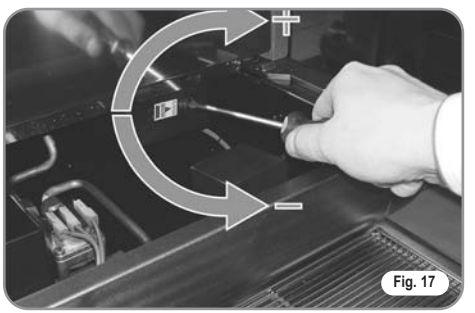


Fig. 17

Valeur conseillée: 1 - 1,4 bar
(selon le type de café).

- Agir sur la vis de réglage de la pompe pour AUGMENTE (vers la droite) ou pour DIMINUER (vers la gauche) la pression;

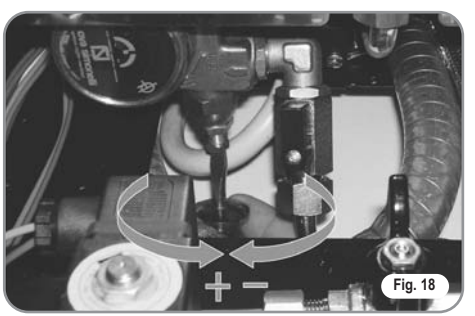


Fig. 18

Valeur conseillée: *9 bar*.

• La pression programmée de la pompe est affichée dans la partie inférieure du manomètre.

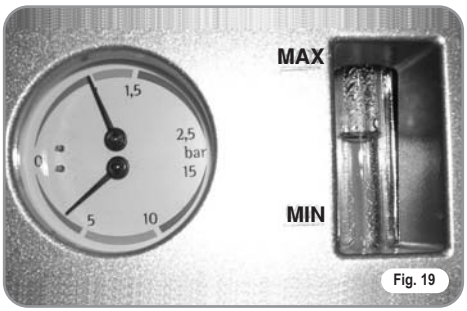


Fig. 19

A la fin des opérations de réglage, repositionner la tôle de protection à sa place en la fixant avec les quatre vis latérales; repositionner la grille du plan de travail.

5.3 REGLAGE ECONOMISEUR EAU CHAUDE (option sur la version V/ESSE)

Tous les modèles Appia sont équipés d'un mélangeur d'eau chaude, qui permet de régler la température de sortie et d'optimiser le rendement du système.
Pour régler l'économiseur d'eau chaude, il faut retirer le panneau de gauche de la machine, et procéder comme décrit ci-dessous :

• dévisser les deux vis supérieures (Fig. 20);

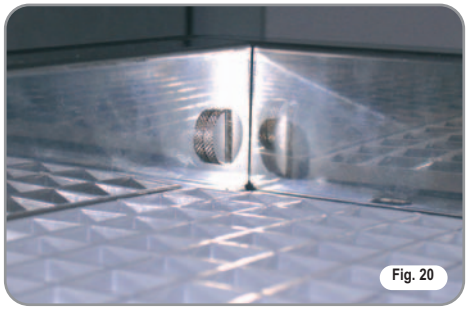


Fig. 20

• dévisser la vis situé sur le côté de la lance à vapeur A;
• frapper le poussoir B et retirer le panneau de gauche.

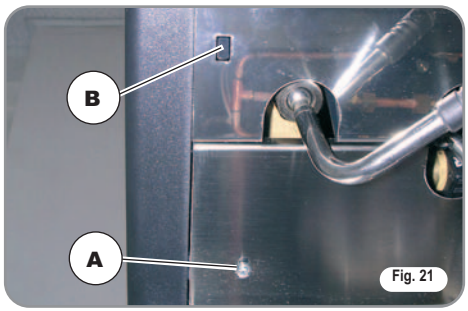


Fig. 21

• pour régler la température de l'eau chaude en sortie de la lance, tourner la poignée de réglage vers la DROITE / GAUCHE pour AUGMENTER / DIMINUER la température;

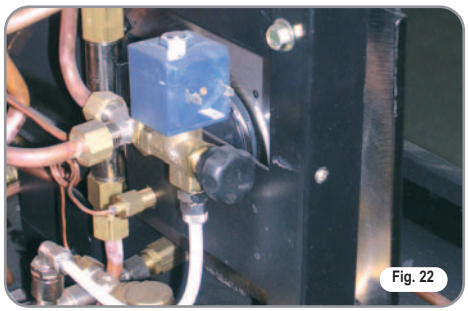


Fig. 22

• au terme de l'opération, remonter le panneau de gauche de la machine.

5.4 REMPLACEMENT DES TABLEAUX A POUSSOIRS

Pour un fonctionnement correct il est nécessaire, au moment du remplacement, de personnaliser chaque carte du tableau à poussoirs en agissant sur les sélecteurs situés sur la carte (du côté des touches), comme indiqué ci-dessous.

GROUPE	sw1	sw1	sw1	sw1	sw1	sw1	sw1	sw1
Groupe 1	On	Off	Off	Off	On	Off	Off	Off
Groupe 2	Off	On	Off	Off	Off	On	Off	Off
Groupe 3	Off	Off	On	Off	Off	Off	On	Off
Groupe 4	Off	Off	Off	On	Off	Off	Off	On

6. UTILISATION
APPIA 2 GR INSTRUCTIONS

Avant de commencer à travailler, l'opérateur doit avoir lu et compris toutes les prescriptions de sécurité indiquées dans ce manuel.

6.1 APPIA V

6.1.1 MISE EN MARCHE

- Brancher la machine à la prise électrique.
- Positionner l'interrupteur général (n°13, Fig. 1) sur "ON".

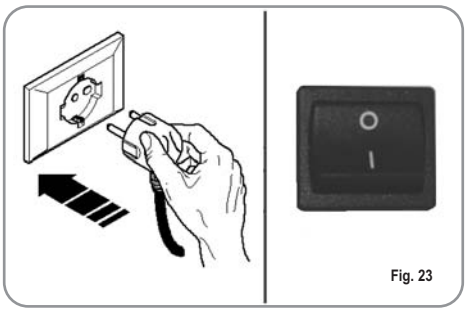


Fig. 23

Le témoin de la touche de mise en marche commence à clignoter.

Appuyer sur la touche de mise en marche pendant 5 secondes;

Le Lamp-test démarre et tous les témoins sont allumés; après 3 secondes, le Lamp-test termine et la touche eau chaude s'éteint.

L'état de machine en fonction est indiqué par l'allumage permanent du témoin de la touche de mise en marche ainsi que de tous les témoins des touches de distribution.

NOTE: toutes les touches de sélection sont validées dès la fin du diagnostic.

ATTENTION

En cas d'entretien de la fiche électronique, éteindre la machine à travers l'interrupteur général externe ou débrancher le câble d'alimentation.

6.1.2 ARRET

- En appuyant sur la touche de mise en marche / arrêt pendant environ 2 secondes, la machine s'éteint et le témoin de la touche de mise en marche / arrêt se remet à clignoter.
- Positionner alors l'interrupteur général sur "OFF".

6.2 APPIA ESSE

6.2.1 MISE EN MARCHE

- Brancher la machine à la prise électrique et positionner l'interrupteur général (n°13 fig. 1) sur "ON".

6.2.2 ARRET

- Positionner l'interrupteur général (n°13, Fig.1) sur "OFF".

6.3 CONFIGURATION SELECTION

Programmer la fonction désirée sur les touches à disposition situées sur les supports à filtres (Voir chapitre "DESCRIPTION").

Fig. 24

LEGENDE TOUCHES
(Configuration sélections)

1 Café serré

2 Café serré

1 Café léger

2 Café léger

Continu

FRANÇAIS

6.4 PREPARATION DU CAFE

Dégager le support à filtre et remplir l'une ou les deux doses de café moulu selon le filtre utilisé.

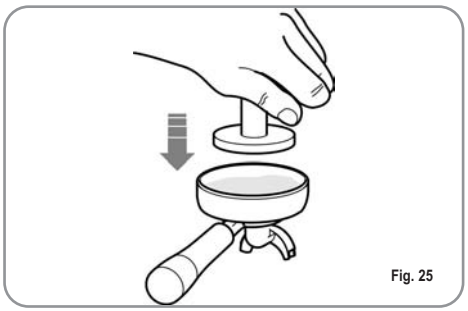


Fig. 25

Presser le café avec le presseur fourni en dotation, nettoyer le bord annulaire du filtre des résidus de poudre de café (pour garantir une meilleure tenue et une moindre usure de la garniture du filtre).
Emboîter alors le support à filtre sur le groupe.
Frapper le poussoir café désiré:

1 Café serré

2 Café serré

1 Café léger

2 Café léger

La pompe s'actionne et l'électrovanne du groupe s'ouvre, en faisant démarrer l'infusion du café.
L' opération est indiquée par l'allumage de la touche frappée.

NOTE: lors des pauses, laisser le support à filtre emboîté afin qu'il reste chaud.
Les groupes de distribution sont compensés thermiquement par circulation totale d'eau chaude, afin de garantir le maximum de stabilité thermique pendant le service

6.5 UTILISATION DE LA VAPEUR

ATTENTION
RISQUE DE BRULURES

Pendant l'utilisation de la vapeur, veiller à ne pas mettre les mains sous la vapeur et à ne pas toucher tout de suite la lance.

Pour utiliser la vapeur, il suffit de tirer ou de pousser le levier correspondant (Fig. 26).
En tirant entièrement le levier, ce dernier reste bloqué en position de distribution maximum, en le poussant, son retour est automatique.
Les deux lances à vapeur sont articulées, permettant une utilisation plus aisée.

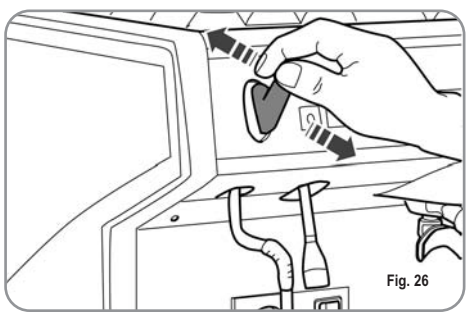


Fig. 26

6.6 PREPARATION DU CAPPUCCINO

Pour obtenir la mousse typique du cappuccino, plonger le bec de la vapeur au fond du récipient qui doit être rempli d'un tiers (il est préférable que le récipient soit conique et allongé).
Ouvrir la vapeur. Avant que le lait n'ait atteint l'ébullition, positionner le bec de la vapeur à la surface en effleurant le lait par des petits mouvements dans le sens vertical. A la fin de l'opération, nettoyer soigneusement la lance avec un chiffon souple.

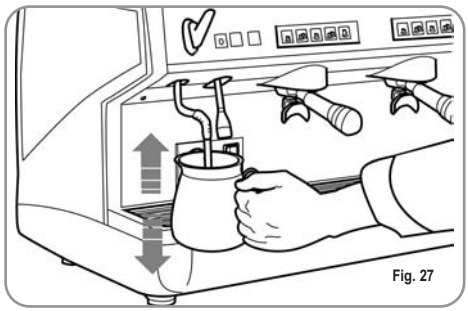


Fig. 27

6.7 SELECTION EAU CHAUDE

ATTENTION
RISQUE DE BRULURES

Pendant l'utilisation de la lance à eau chaude, veiller à ne pas mettre les mains sous la vapeur et à ne pas toucher tout de suite la lance.

Permet la distribution de l'eau chaude pour la préparation du thé, de la camomille et des tisane.
Positionner un récipient sous la lance de l'eau chaude et actionner l'interrupteur (version ESSE) ou frapper le poussoir de sélection eau chaude (version V).

Vérifier que le poussoir s'allume.
La lance à eau chaude distribue de l'eau pendant le temps programmé.

NOTE: La distribution de l'eau chaude peut se faire en même temps que celle du café.

7. PROGRAMMATION Appia V

7.1 PROGRAMMATION DOSES

Pour accéder aux pages de programmation, procéder de la façon suivante:

NOTE: Cette opération peut être effectuée avec la machine allumée.

- Pour entrer dans la page de programmation des doses de chaque groupe, il faut appuyer pendant 5 secondes sur la touche de distribution continue .
- Les touches de distribution se mettent à clignoter.
- L'accès à la programmation du premier groupe valide aussi la programmation des paramètres de fonctionnement de la machine.

7.2 PROGRAMMATION DOSES CAFE

Pour programmer la dose d'eau relative à l'une des touches de distribution, procéder comme suit:

- Remplir avec la juste dose de café le porte filtre (le porte filtre peut être simple ou double, selon la touche que l'on désire programmer).
- Enclencher le porte filtre sur le groupe.
- Frapper l'un des poussoirs distributeurs:

- La distribution commence ; lorsque la quantité désirée est atteinte, frapper la touche continue .
- La distribution s'arrête et la touche doses sélectionnée s'éteint (les autres touches continuent à clignoter).
- Frapper la touche continue pour quitter la programmation ou pour continuer la programmation des autres touches doses.

NOTA: Cette procédure est valable pour tous les groupes de la machine; si elle est effectuée indépendamment pour chaque groupe (un groupe à la fois), les autres groupes peuvent continuer à fonctionner normalement.

7.3 PROGRAMMATION EAU CHAUDE

- Entrer dans la page de programmation selon la procédure relative.
- Frapper la touche sélection eau chaude .
- La distribution de l'eau chaude commence.
- Etablir la dos d'eau chaude désirée et frapper à nouveau la touche .
- Frapper la touche continue pour quitter la programmation ou pour continuer la programmation des autres touches sélection.

7.4 PROGRAMMATION CHAUFFE-TASSES (option)

- Entrer dans la page de programmation du premier groupe selon la procédure relative.
- Frapper la touche de sélection chauffe-tasses .
- Les poussoirs de distribution du premier et du deuxième groupe signalement respectivement le temps de mise en marche et d'arrêt en modalité automatique, alors que les touches continues du premier et du deuxième groupe clignotent.

Comme indiqué dans le tableau, chaque touche de distribution est associée à une valeur; le temps de mise en marche du chauffe-tasses est obtenu par la somme des valeurs des touches du premier groupe allumées. La même modalité de calcul est valable pour le temps d'arrêt du chauffe-tasses du deuxième groupe.

Touche	Groupe 1 (temps on)	Groupe 2 (temps off)
	2 min.	5 min.
	4 min.	10 min.
	8 min.	20 min.
	16 min.	40 min.

7.5 PROGRAMMATION DOSES STANDARD

• Il est possible de programmer des valeurs prédéterminées pour les 4 doses du groupe, pour l'eau (vapeur).

Pour cela, il suffit d'appuyer sur la touche pendant au moins 10 secondes jusqu'à ce que les touches clignotantes s'éteignent.

Les doses sont:

1CN	2CN	1CL	2CL
40 cc	60 cc	50 cc	85 cc

EAU
9 sec.

NOTE: Un temps de 0 secondes pour l'eau et pour la vapeur ne détermine pas le fonctionnement en modalité continue.

7.6 COPIAGE DOSES

Il est possible de copier les doses mémorisées pour le groupe 1 dans les doses du groupe 2 ou 3.

Cette opération est possible en appuyant sur la touche continue du groupe 2 ou 3 pendant

au moins 8 secondes jusqu'à ce que les touches clignotantes s'éteignent.

7.7 PROGRAMMATION PARAMETRES DE FONCTIONNEMENT

ATTENTION

Les réglages énumérés ci-dessous doivent être effectués UNIQUEMENT par un Technicien Spécialisé.

En appuyant sur la touche du deuxième groupe, après avoir accéder à la page de programmation du premier groupe, on accède à la programmation des paramètres de fonctionnement de la machine; situation indiquée par l'allumage de la touche continue du deuxième groupe .

1. Activation pompe si niveau activé.
2. Activation bloc logiciel pour accès à programmation doses.
3. Réglage luminosité clavier.
4. Activation pompe avec eau chaude (sur les machines avec économiseur).
5. Exclusion du chauffe-tasses.
6. Rétablissement paramètres de défaut.

1. Activation pompe pendant le niveau.

A l'aide de la touche café serré du deuxième groupe, on programme l'activation de la pompe pendant le niveau:

si la touche est allumée, la pompe s'actionne avec le niveau, alors que si la touche est éteinte, la pompe ne s'actionne pas avec le niveau.

2. Activation bloc logiciel pour accès à programmation doses.

A l'aide de la touche café léger on actionne le bloc logiciel pour la programmation des doses (touche allumée) ou on exclut le bloc (touche éteinte).

3. Réglage luminosité clavier.

La touche 2 cafés légers du deuxième groupe est utilisée pour choisir la luminosité des touches parmi 5 degrés pré-établis.

En frappant la touche , qui clignote, on change le degré de luminosité, en baissant la valeur jusqu'au minimum pour retourner ensuite à la valeur maximum.

4. Activation pompe avec eau chaude (uniquement sur les machines avec économiseur).

A l'aide de la touche eau chaude , on programme l'activation de la pompe pendant la distribution de l'eau.

Si la touche est allumée, la pompe s'actionne pendant la distribution d'eau chaude, alors que si la touche est éteinte, la pompe ne s'actionne pas.

5. Exclusion du chauffe-tasses.

A l'aide de la touche , on actionne ou on exclut le fonctionnement du chauffe-tasses; si la touche est allumée, le chauffe-tasses fonctionne normalement comme établi dans la programmation; si la touche est éteinte, le chauffe-tasses est exclu.

Si le chauffe-tasses est exclu, la touche s'allume uniquement pendant le Lamp-test, après quoi toute pression sur la touche ne produit aucun effet.

En frappant la touche continue du deuxième groupe, les valeurs modifiées sont mémorisées et on quitte la page de programmation des paramètres de fonctionnement de la machine.

6. Rétablissement paramètres de défaut

Un rétablissement des paramètres de défaut est possible, à savoir les paramètres de niveau pompe, eaux avec pompe, lumière maximum et chauffe-tasses validé.
Pour rétablir ces paramètres, il suffit d'allumer la machine, à l'aide de la touche , avec les touches 2 cafés serrés et 2 cafés légers du premier groupe appuyés en même temps.

7.8 CYCLE AUTOMATIQUE DE NETTOYAGE DES GROUPES

Pour accéder à la page de nettoyage automatique, il faut éteindre la machine puis la rallumer en appuyant sur les touches eau chaude et chauffe-tasses pendant toute la durée du Lamp-test initial.
Au terme du Lamp-test, les touches et commencent à clignoter ainsi que les touches 1 café léger de tous les groupes.

En frappant la touche , le cycle de lavage du groupe correspondant démarre.
Une fois le cycle de lavage terminé, il est possible d'effectuer un cycle de rinçage sur le même groupe, en frappant à nouveau la touche .

Si on désire effectuer le cycle de lavage dans un deuxième temps, il suffit d'éteindre la machine: la fiche maintient en mémoire les cycles de nettoyage à terminer. Lors de la mise en marche successive de la machine, la fiche se positionne automatiquement sur la modalité de nettoyage des groupes, sans devoir frapper les touches et .

En appuyant sur les touches et pendant 2 secondes, on quitte la modalité de nettoyage s'il n'y a pas de cycles de rinçage à terminer, autrement les touches continuent à clignoter pour les groupes qui n'ont pas achever leur cycle de rinçage.

En appuyant sur les touches et pendant 2 autres secondes, on force la sortie de la modalité de nettoyage en zéro tant l'information sur les rinçages à terminer.

Si le cycle de nettoyage est complété, la touche du groupe s'éteint.

S'il n'y a pas d'autres cycles de rinçage à effectuer, la fiche quitte la modalité de nettoyage.

8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

8.1 ARRET

Pour arrêter la machine, il faut appuyer à nouveau sur l'interrupteur général et le positionner sur OFF.

Fig. 28

8.2 NETTOYAGE DE LA CARROSSERIE

Avant d'effectuer toute opération de nettoyage, il faut mettre la machine en état énergétique “OFF” (c'est-à-dire interrupteur machine éteint et fiche débranchée).

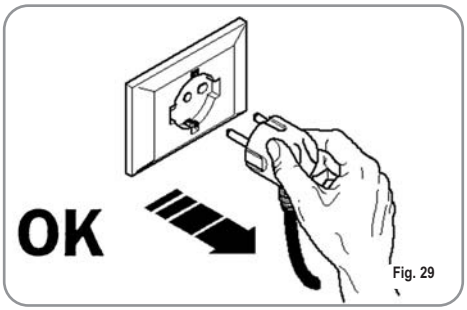


Fig. 29

ATTENTION

Ne pas utiliser de solvants, de produits à base de chlore, ni d’abrasifs.

Nettoyage de la zone de travail: extraire la grille du plan de travail en la soulevant vers le haut et en la faisant glisser; retirer le plateau de récupération de l’eau et nettoyer le tout avec de l’eau chaude et du détergent. **Nettoyage carrosserie**: pour nettoyer toutes les parties chromées, utiliser un chiffon humide.

8.3 NETTOYAGE DES DOUCHES INOX

Les douches inox sont situées sous les groupes de distribution, comme illustré en Fig. 30.

Fig. 30

NOTE: Pour le nettoyage, procéder de la façon suivante:

- Dévisser la vis située au centre de la douche.
- Extraire la douche en la désenfilant et vérifier que les trous ne soient pas bouchés.
- En cas d’obstruction, nettoyer selon les indications du paragraphe “NETTOYAGE DES FILTRES ET DES SUPPORTS A FILTRES”.
  Il est recommandé d’effectuer le nettoyage des douches toutes les semaines.

8.4 NETTOYAGE DU GROUPE AVEC L’AIDE DU FILTRE BORGNE

La machine est prédisposée pour le nettoyage du groupe de distribution à l’aide d’un produit détergent spécifique en poudre.
Il est conseillé d’effectuer le lavage au moins une fois par jour en utilisant les produits détergents adéquats.

ATTENTION
RISQUE D’INTOXICATION

Une fois que le support à filtre a été retiré, effectuer quelques distributions pour éliminer les éventuels résidus de détergent.

Pour exécuter la procédure de lavage, procéder de la façon suivante:

1) Remplacer le filtre avec le filtre borgne du groupe de distribution.
2) Le remplir avec deux cuillères de détergent spécial en poudre et emboîter le support à filtre sur le groupe.
3) Frapper l’une des touches café et interrompre après 10 secondes.
4) Répéter l’opération plusieurs fois.
5) Retirer le support à filtre et effectuer quelques distributions.

8.5 NETTOYAGE DES FILTRES ET DES SUPPORTS A FILTRES

Mettre deux cuillères de détergent spécial en poudre dans un demi litre d’eau chaude et y plonger le filtre et le support à filtre (sauf le manche) pendant une demie heure au moins.
Rincer ensuite abondamment sous le robinet d’eau.

8.6 REVIVIFICATION DES RESINES DE L'ADOUCISSEUR

Afin d'éviter la formation de dépôts calcaires à l'intérieur de la chaudière et des échangeurs de chaleur, il est nécessaire que l'adoucisseur soit toujours parfaitement efficace. Il faut pour cela effectuer régulièrement la revivification des résines ioniques.
Les temps de revivification doivent être établis en fonction du nombre de café distribués quotidiennement et de la dureté de l'eau utilisée.
Ils peuvent être déduits, à titre indicatif, du diagramme reporté en Fig. 31.

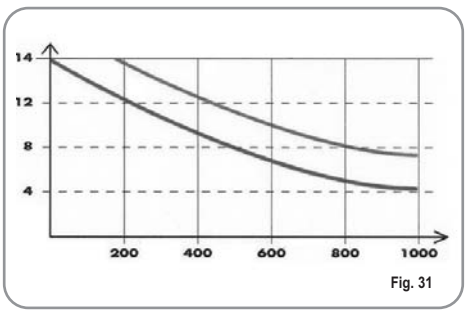


Fig. 31

Les procédures de revivification sont les suivantes:

1) Eteindre la machine et placer un récipient d'une capacité d'au moins 5 litres sous le tube E (Fig. 32).
   Tourner les leviers C et D de gauche à droite; retirer le bouchon en dévissant la poignée G et introduire 1 Kg de gros sel de cuisine (Fig. 33).

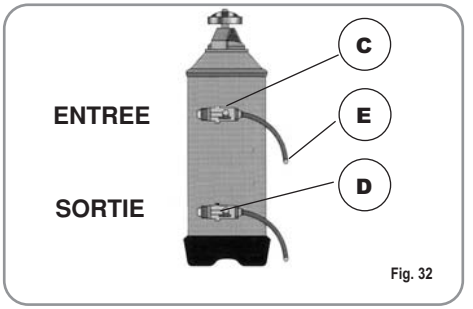


Fig. 32

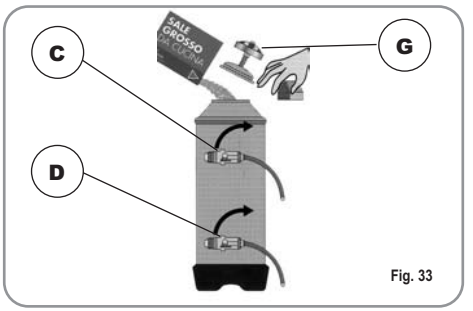


Fig. 33

2) Remettre le bouchon et repositionner le levier C vers la gauche (Fig. 34), en faisant évacuer l'eau salée du tube F jusqu'à ce qu'elle soit à nouveau douce (1/2 heure environ).

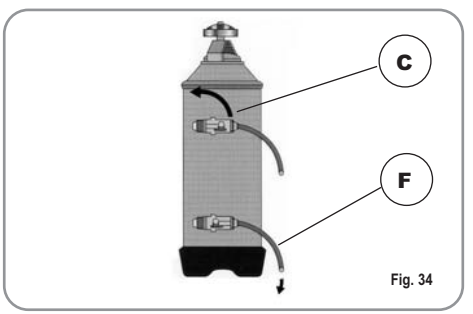


Fig. 34

3) Repositionner alors le levier D vers la gauche (Fig. 35).

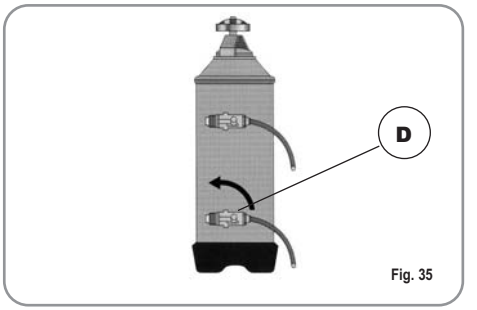


Fig. 35

FRANÇAIS

9. MESSAGES FONCTIONS MACHINE Appia V

MESSAGES FONCTIONS

INDICATIONS AFFICHAGE ET TOUCHES	CAUSES	EFFET	SOLUTION	NOTE
Dessin touche continue clignotante et touche distribution fixe.	Si, dans les 3 premières secondes suivant le début de la distribution, le doseur n'a pas envoyé les impulsions programmées.	Si la distribution n'est pas interrompue manuellement, on obtient le blocage de temps limite (120 sec.).	Interrompre la distribution.	
Dessin touche continue clignotante.	Lorsque, 90 secondes après le commencement, si la pompe est insérée lors de la mise à niveau haut, et après 180 secondes si elle est exclue, le niveau n'a pas été rétabli.	La pompe est désactivée et la résistance ainsi que toutes les fonctions sont exclues.	Eteindre la machine pendant au moins 5 secondes, puis la rallumer.	

NOTE: APPIA 2-3GR INSTRUCTIONS

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie haben sich für das Modell Appia entschieden und damit eine ausgezeichnete Wahl getroffen.

Beim Kauf einer Profi-Espressomaschine spielen viele Faktoren eine wichtige Rolle: der Name des Herstellers, die Maschinenfunktionen, die technische Zuverlässigkeit, ein schneller und angemessener Kundenservice, die Kosten. Sie haben dies alles sicherlich in Erwägung gezogen und sich anschließend für das Modell Appia entscheiden.

Sie haben sich für das - unserer Meinung nach - beste Produkt entschieden, dessen Güte Sie mit jedem Espresso und Cappuccino testen können.

Appia ist bedienungsleicht, praktisch und effizient.

Falls Sie zum ersten Mal eine Maschine Nuova Simonelli kaufen, möchten wir Sie im Segment der Alta Caffetteria willkommen heißen. Wenn Sie schon zu unseren Kunden gehören, danken wir Ihnen für das Vertrauen, das Sie uns schenken!

Ein herzliches Dankeschön dafür, uns den Vorzug gegeben zu haben.

Mit freundlichen Grüßen.

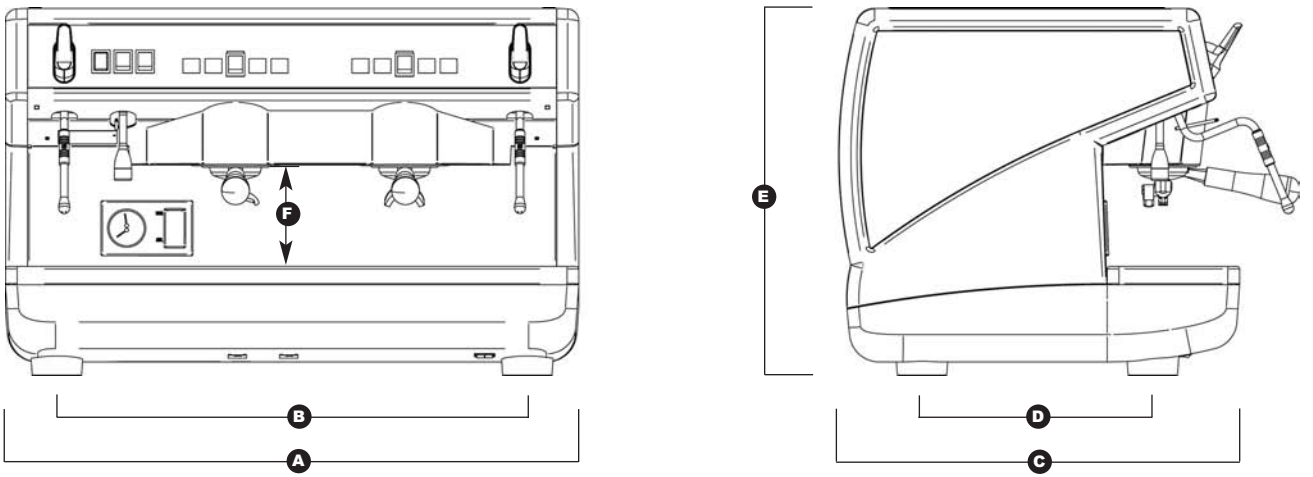
Nuova Simonelli s.r.l.

DEUTSCH

Appia® MADE IN ITALY

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

APPAZZO INSTRUCTIONS



	2 Gruppen		3 Gruppen	
NETTOGEWICHT	60 kg	*133 lb*	74 kg	*163 lb*
BRUTTOGEWICHT	65 kg	*143 lb*	80 kg	*176 lb*
HEIZLEISTUNG	3000 W	*3000 W*	5000 W	*5000 W*
ABMESSUNGEN	A 785 mm	A *30⅞"*	A 1010 mm	A *39⅞"*
	B 690 mm	B *27⅛"*	B 920 mm	B *36¾₁₆"*
	C 545 mm	C *21⅞₁₆"*	C 545 mm	C *21⅞₁₆"*
	D 370 mm	D *14⅝₁₆"*	D 370 mm	D *14⅝₁₆"*
	E 530 mm	E *20¹³⁄₁₆"*	E 530 mm	E *20¹³⁄₁₆"*
	F 135 mm	F *5⅛"*	F 135 mm	F *5⅛"*

Appia® MADE IN ITALY

INHALTSVERZEICHNIS

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN 68

1. BESCHREIBUNG 71
1.1 ZUBEHÖRLISTE 72

2. SICHERHEITSVORSCHRIFTEN 73
3. GERÄTETYP UND TRANSPORTBESTIMMUNGEN 76
3.1 MASCHINENKENNZEICHNUNG 76
3.2 TRANSPORT 76
3.3 HANDHABUNG 76

4. INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME .77

5. EINSTELLUNGEN DURCH DEN FACHMANN 78
5.1 MANUELLES AUFFÜLLEN DES BOILERS 78
5.2 REGELUNG DES PUMPENSCHALTERS 78
5.3 REGELUNG DES HEISSWASSER-ECONOMISERS (optional Version V/ESSE) 79
5.4 AUSWECHSLUNG DER DRUCKKNOPFTAFELN 79

6. GEBRAUCH DER MASCHINE 80
6.1 APPIA V 80
6.1.1 EINSCHALTUNG 80
6.1.2 AUSSCHALTUNG 80
6.2 APPIA ESSE 80
6.2.1 EINSCHALTUNG 80
6.2.2 AUSSCHALTUNG 80
6.3 AUSWAHLARTEN 80
6.4 ESPRESSOZUBEREITUNG 81
6.5 DAMPFGEBRAUCH 81
6.6 CAPPUCCINO-ZUBEREITUNG 81
6.7 HEISSWASSERWÄHLER 81

7. PROGRAMMIERUNG APPIA V 82
7.1 ZEICHENERKLÄRUNG 82
7.2 PROGRAMMIERUNG DER KAFFEEDOSEN 82
7.3 HEISSWASSERPROGRAMMIERUNG 82
7.4 PROGRAMMIERUNG DES TASSENWÄRMERS (optional) 82
7.5 PROGRAMMIERUNG DER STANDARDDOSEN 83
7.6 DOSEN KOPIEREN 83
7.7 PROGRAMMIERUNG DER BETRIEBSPARAMETER . .83
7.8 AUTOMATISCHER GRUPPENREINIGUNGSZYKLUS 84

8. REINGUNG UND PFLEGE 85
8.1 STOPP 85
8.2 GEHÄUSEREINIGUNG 85
8.3 REINIGUNG DER EDELSTAHLBRAUSEN 85
8.4 GRUPPENREINIGUNG MIT BLINDFILTER 85
8.5 REINIGUNG DER FILTER UND SIEBTRÄGER 85
8.6 ERNEUERUNG DER ENTHÄRTERHARZE 86

9. MELDUNGEN MASCHINENFUNKTIONEN APPIA V 87

ALEKTRISCHE ANLAGE APPIA ESSE 2/3 GRUPPEN 112

ALEKTRISCHE ANLAGE APPIA V 2 GRUPPEN 114

ALEKTRISCHE ANLAGE APPIA V 3 GRUPPEN 116

HYDRAULIKANLAGE 118

Appia®
MADE IN ITALY

1. BESCHREIBUNG Appia V - Esse

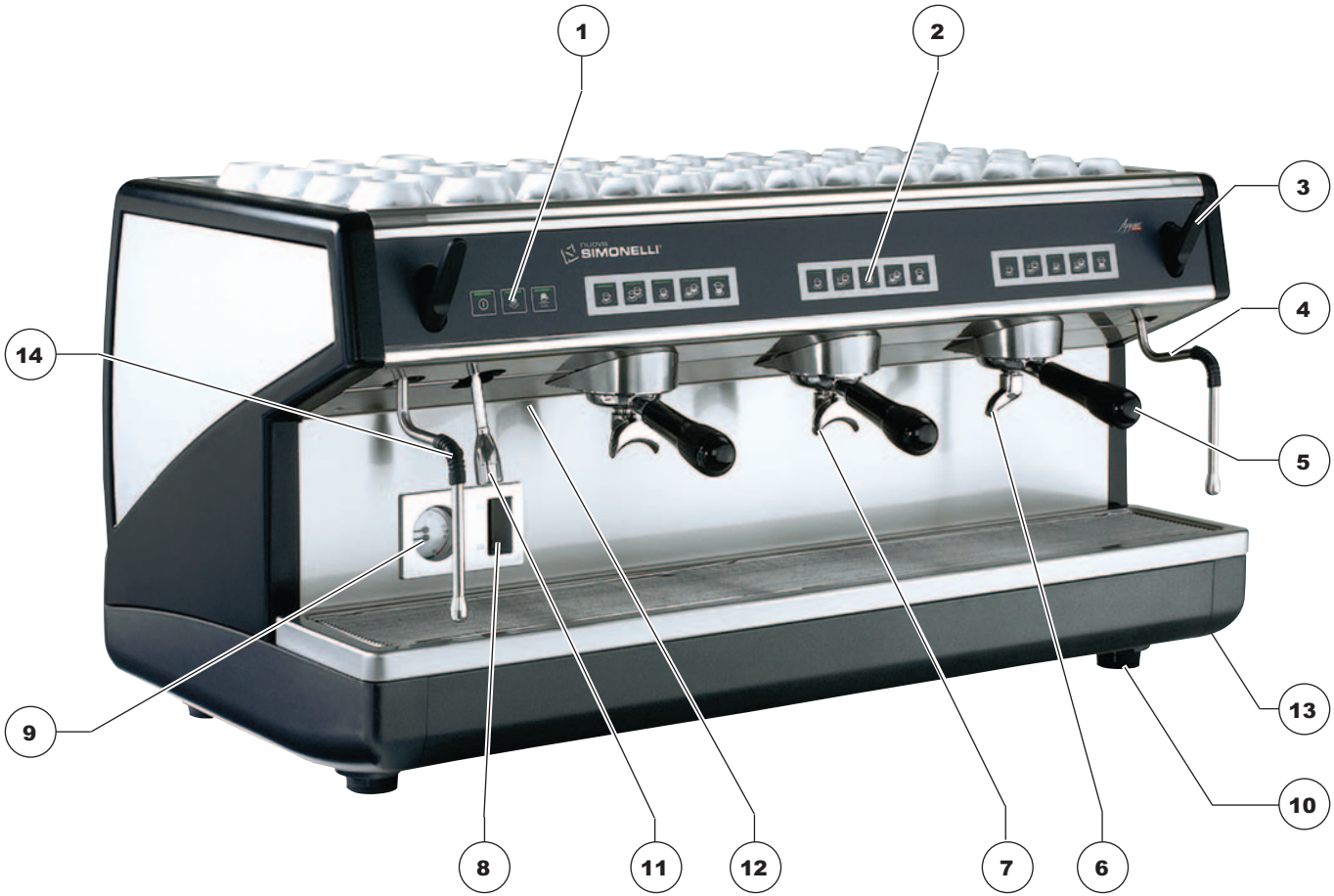


Abb . 1

LEGENDE

1 Auswahltasten
2 Ausgabetasten
3 Dampfknopf
4 Dampfdüse
5 Filterhalter
6 Tülle für 1 Kaffee
7 Tülle für 2 Kaffees
8 Sichtanzeige
9 Druckmesser
10 Verstellbarer Fuß
11 Heißwasserdüse
12 Datenschild
13 Hauptschalter
14 Tassenwärmer (optional)

1.1 ZUBEHÖRLISTE
APPIA 2-3GR INSTRUCTIONS

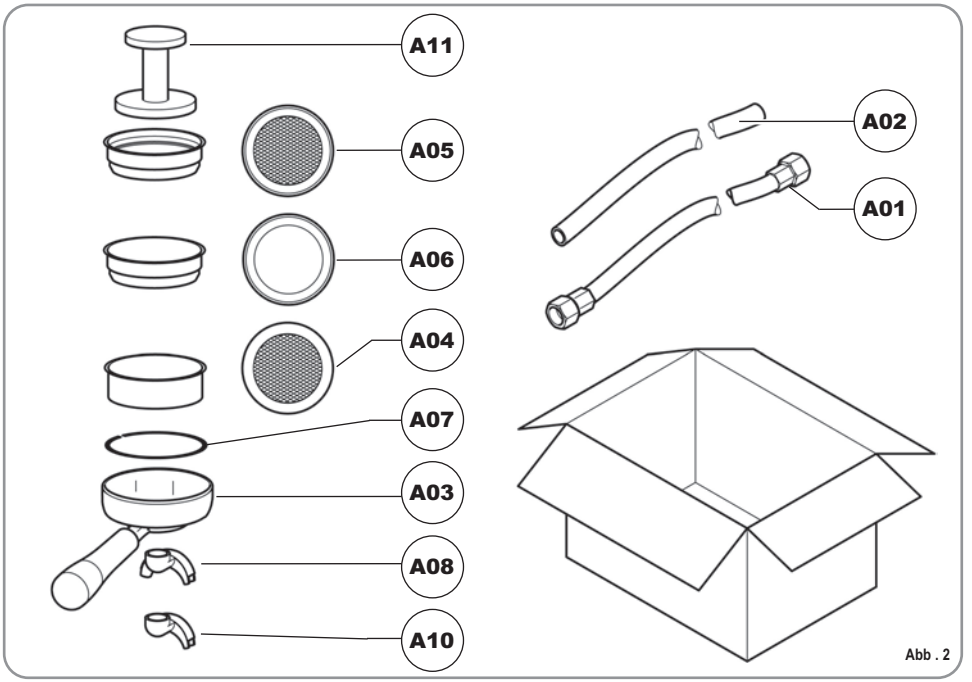


Abb . 2

CODE	BESCHREIBUNG	2 GRUPPEN	3 GRUPPEN
A01	Rohr 3/8" voll	1	1
A02	Abflussrohr Ø 25 mm - l. 150 cm	1	1
A03	Siebträger	3	4
A04	Doppelsieb	2	3
A05	Einzelsieb	1	1
A06	Blindsieb	1	1
A07	Feder	3	4
A08	Doppelbrühdüse	2	3
A09	Einfachbrühdüse	1	1
A10	Espressostopfer	1	1

2. SICHERHEITSVORSCHRIFTEN
SAFETY INSTRUCTIONS

Diese Bedienungsanleitung stellt einen wesentlichen Bestandteil des Erzeugnisses dar und ist dem Verbraucher auszuhändigen. Die in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Hinweise sind aufmerksam durchzulesen, weil sie wichtige Angaben hinsichtlich der Sicherheit für die Installation, der Bedienung und Wartung liefern. Diese Bedienungsanleitung ist sorgfältig für ein weiteres Zurateziehen aufzubewahren.

Nachdem die Verpackung entfernt wurde, sich von der Unversehrtheit des Gerätes überzeugen. Im Zweifelsfall das Gerät nicht benutzen und sich an Fachpersonal wenden. Das Verpackungsmaterial (Nylonsäcke, Polystyrolschaum, Nägel, usw.) nicht in der Reichweite von Kindern lassen, da diese eine große Gefahrenquelle darstellen, und ordnungsgemäß entsorgen.

ACHTUNG
VERSCHMUTZUNGSGEFAHR

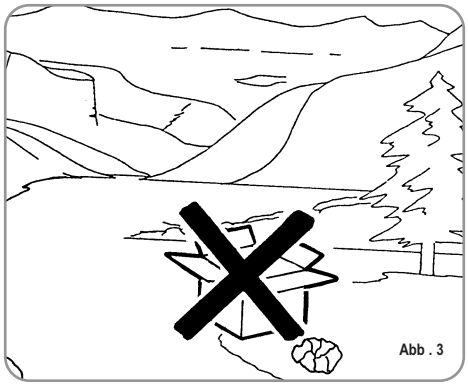


Abb . 3

Bevor das Gerät angeschlossen wird, vergewissern Sie sich, ob die auf dem Typenschild angegebenen Daten mit denen des elektrischen Versorgungsnetzes übereinstimmen. Das Typenschild befindet sich auf der Rückseite des Gerätes. Die Installation ist in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften, gemäß den Anweisungen des Herstellers und durch Fachpersonal vorzunehmen. Für eventuelle Schäden, die durch eine nicht vorhandene Erdung der Stromversorgungsanlage hervorgerufen werden, kann der Hersteller nicht zur Verantwortung gezogen werden. Die elektrische Sicherheit dieses Gerätes wird nur dann erreicht, wenn ein ordnungsgemäß geerdeter Anschluß entsprechend den geltenden Sicherheitsvorschriften vorgenommen wird. Die Überprüfung dieser grundlegenden Anforderung auf Sicherheit ist unerläßlich und im Zweifelsfall wenden Sie sich zwecks sorgfältiger Kontrolle an Fachpersonal. Überprüfen Sie, ob die elektrische Leistung der Anlage für den auf dem Typenschild angegebenen Spitzenstrom geeignet ist und wenden Sie sich im Zweifelsfall an den Fachmann.

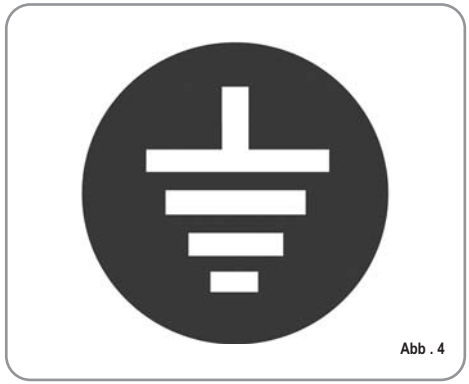


Abb . 4

Insbesondere ist von einem Fachmann festzustellen, ob der Kabelquerschnitt der Anlage für die Leistungsaufnahme des Gerätes geeignet ist. Zwischenstecker, Vielfachdosen und Verlängerungen dürfen nicht verwendet werden. Sollte sich dies jedoch nicht vermeiden lassen, muß ein autorisierter Elektriker zugezogen werden.

Die Maschine muß laut den örtlichen sanitären Bestimmungen für die hydraulische Anlagen installiert werden. Für die hydraulische Anlage wenden Sie sich deshalb an einen autorisierten Techniker.

Dieses Gerät ist nur für den ausdrücklich in diesem Handbuch beschriebenen Zweck zu verwenden. Der Hersteller kann nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen und fehlerhaften Gebrauch hervorgerufen werden, verantwortlich gemacht werden.

Die Benutzung elektrischer Geräte bringt die Einhaltung einiger grundsätzlicher Regeln mit sich und zwar:

- das Gerät nicht mit feuchten Händen oder Füßen berühren;

ACHTUNG STROMSCHLAGGEFAHR

- das Gerät nicht barfuß bedienen;
- in Badezimmern oder Duschen keine Verlängerungen verwenden;
- auf keinen Fall das Versorgungskabel ziehen, um den Netzanschluss zum Gerät zu unterbrechen;

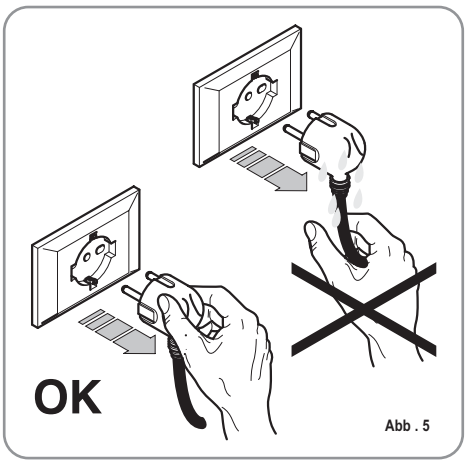


Abb . 5

- das Gerät nicht Witterungseinflüssen aussetzen (Regen, Sonne, usw.);
- darauf achten, dass das Gerät nicht von Kindern oder Unbefugten benutzt wird und nicht von Personen, welche dieses Handbuch nicht gelesen und zur Kenntnis genommen haben.

Vor jeder Art der Wartung, welche von einem autorisierten Techniker durchgeführt werden muß, ist der Stecker herauszuziehen und das Gerät auszuschalten.

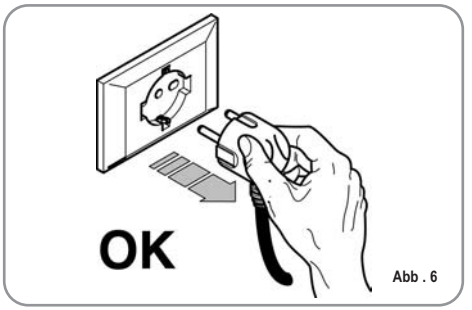


Abb . 6

Sich für die Reinigungsarbeiten ausschließlich an die in der Anleitung genannten Abläufe halten.

Abb. 7

Bei Defekt oder nicht einwandfreier Funktionsweise das Gerät ausschalten. Es ist strengstens verboten, einen Reparaturversuch oder direkten Eingriff vorzunehmen. Wenden Sie sich ausschließlich an Fachpersonal.
Eine eventuelle Reparatur der Geräte ist nur von der Herstellerfirma oder von zugelassenen Kundendienstzentren unter Verwendung von Originalersatzteilen durchzuführen. Eine Nichtbeachtung der oben genannten Ausführungen kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen.

Bei der Installation ist, gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften, vom autorisierten Elektriker ein allpoliger Schalter mit einem Öffnungsabstand der Kontakte von mindestens 3 mm vorzusehen.

Zur Vermeidung von gefährlichen Erhitzungen wird geraten, das Versorgungskabel über seine gesamte Länge abzurollen.

Die Einlass- und/oder die Dissipationsgitter, vor allem beim Tassenwärmer, nicht verstopfen.

Das Versorgungskabel dieser Geräte darf nicht vom Benutzer ausgewechselt werden. Bei Beschädigung des Kabel, das Gerät ausschalten und sich für den Kabelwechsel ausschließlich an Fachpersonal wenden.

Falls die Entscheidung getroffen wird, ein solches Gerät nicht mehr zu benutzen, ist es wichtig dieses unbrauchbar zu machen indem man zuerst den Netzstecker herauszieht und dann das Versorgungskabel entfernt.

ACHTUNG
VERSCHMUTZUNGSGEFAHR

Nicht die Maschine in der Umwelt entsorgen: Für die Entsorgung der Maschine nach Außerbetriebsetzung wenden Sie sich an autorisierte Entsorgungsagenturen oder direkt an den Hersteller, der Ihnen entsprechende Hinweise geben wird.

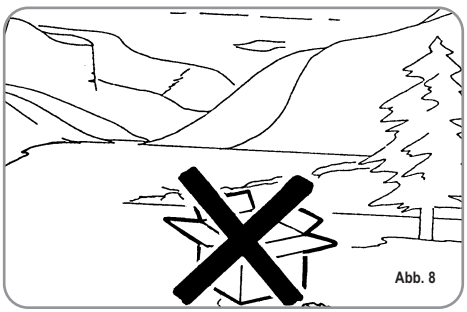


Abb. 8

ACHTUNG
UMWELTGEFAHR

Bei Benutzung der Dampfdüse ist Vorsicht geboten und darauf zu achten, dass die Hände keinesfalls unter den Dampfstrahl geraten. Ebenso die Düse nicht unmittelbar nach dem Gebrauch berühren.

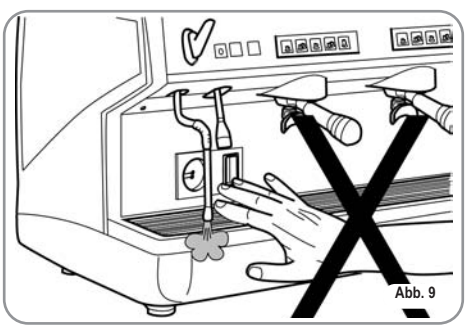


Abb. 9

ACHTUNG
VERBRÜHUNGSGEFAHR

Wir weisen darauf hin, dass die Fachkraft bei der Durchführung von Installations-, Wartungs-, Ablade- oder Regulierungsarbeiten Arbeitshandschuhe und Sicherheitsschuhe tragen muss.

3. GERÄTETYP UND TRANSPORTBESTIMMUNGEN

3.1 IDENTIFIZIERUNG DER MASCHINE

Bei jeder Mitteilung an den Hersteller Nuova Simonelli muss die Seriennummer angegeben werden.

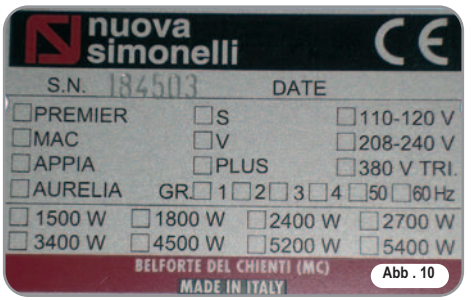


Abb . 10

3.2 TRANSPORT

Die Maschine wird auf Paletten transportiert, die mehrere Maschinen in großen Kartons enthalten, die wiederum mit Stützhalterungen auf der Palette gesichert sind.
Vor Durchführung der Transport- und Verstellarbeiten muss der Bediener:

- Arbeitshandschuhe, Sicherheitsschuhe und einen Arbeitsanzug mit Gummizügen an den Enden tragen.
  Der Transport der Palette muss mit einem geeigneten Hebemittel (Hubwagen) erfolgen.

3.3 HANDLING

ACHTUNG

STOß- ODER QUETSCHUNGSGEFAHR

Der Bediener muss während des Verstellens darauf achten, dass sich keine Personen, Dinge oder Gegenstände im Gefahrenbereich befinden. Die Palette circa 30 cm vom Boden anheben und in die Ladezone transportieren. Nachdem überprüft wurde, dass keinerlei Hindernisse vorhanden sind oder sich Personen bzw. Dinge in der Ladezone befinden, kann mit dem Laden begonnen werden.
Nach Erreichen des Bestimmungsortes, wird mit Hilfe eines geeigneten Hebemittels (z.B.: Hubwagen) abgeladen, nachdem überprüft wurde, dass sich keine Dinge oder Personen in der Abladezone befinden; die Palette auf den Boden stellen, circa 30 cm vom Boden anheben und in den Lagerbereich bringen.

ACHTUNG

STOSS- ODER QUETSCHUNGSGEFAHR

Vor dem nächsten Arbeitsschritt ist zu überprüfen, dass die Ladung unbeschädigt ist und bei Durchschneiden der Stützhalterungen nicht herunterfällt.
Der Bediener muss beim Durchschneiden der Stützhalterungen und Einlagern der Produktes Arbeitshandschuhe und Sicherheitsschuhe tragen. Vor Durchführung dieses Arbeitsschrittes müssen die technischen Eigenschaften des Produktes gelesen werden, um das Gewicht der zu lagernden Maschine zu kennen und sich dementsprechend verhalten zu können.

4. INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME

Nach der Verpackungsabnahme und der Überprüfung der Unversehrtheit der Maschine und des Zubehörs ist wie folgt beschrieben vorzugehen:

- Maschine auf eine waagerechte Fläche stellen;
- die Stützfüße der Maschine durch Einführen des Einsatzes in die zylinderförmige Hülse zusammenbauen;
- den Gummifuß in das Gewinde des Einsatzes anschrauben, der sich in der Hülse befindet;
- die soeben montierte Gruppe in die betreffenden Sitze der Maschinenfüße einsetzen;
- Maschine anhand der Regelfüße gerade stellen;

HINWEIS: Die Hüllenrillen sind nach oben zu richten; siehe Abbildung unten.

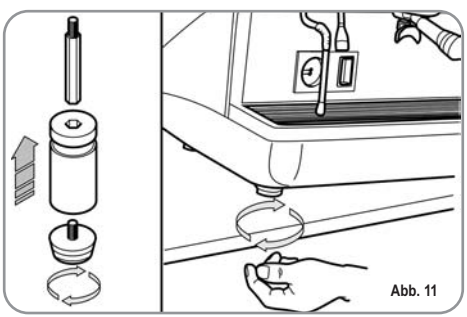


Abb. 11

Nachdem die Maschine waagerecht positioniert wurde, empfiehlt es sich, einen Enthärter (1) am Ausgang des Wassernetzes sowie anschließend einen Feinfilter (2) vorzusehen.
Auf diese Weise wird eine Beschädigung der empfindlichen Graphitflächen durch Unreinheiten wie Sand, schwebende Kalkteilchen, Rost, usw. verhindert und eine lange Lebensdauer der Maschine gewährleistet.

Nun die Wasseranschlüsse vornehmen – siehe hierzu die nachstehende Abbildung.

ACHTUNG

Verbindungsrohre nicht drosseln. Sicherstellen, dass der Abfluss (3) die Aussonderungen beseitigt.

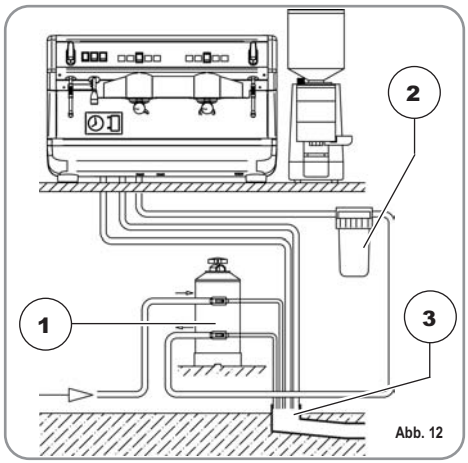


Abb. 12

LEGENDE

1 Enthärter
2 Feinfilter
3 Abfluss Ø 50 mm

HINWEIS: Der Netzdruck darf zur Gewährleistung eines einwandfreien Maschinenbetriebs nicht über 4 bar liegen.
Andernfalls ist dem Enthärter ein Druckminderer vorzuschalten; das Rohr am Wassereinlauf hat einen Innendurchmesser von nicht unter 6 mm (3/4“) aufzuweisen.

ACHTUNG
STROMSCHLAGGEFAHR

Die Maschine muss stets mit einem geeigneten, allpoligen Leistungsschutzschalter versehen sein, dessen Kontaktöffnungsabstand gleich 3 mm beträgt oder höher liegt.
Nuova Simonelli trägt keine Haftung für Sach- oder Personenschäden, die auf die Nichtbeachtung der geltenden Sicherheitsvorschriften rückführbar sind.

Vor dem Stromnetzanschluss der Maschine sicherstellen, dass die Datenschildspannung der des Stromnetzes entspricht.
Andernfalls die nächsten Anschlüsse gemäß der zur Verfügung stehenden Stromleitung vornehmen. Dabei wie folgt vorgehen:

- bei **V 380** / 3 Phasen + Nullleiter:

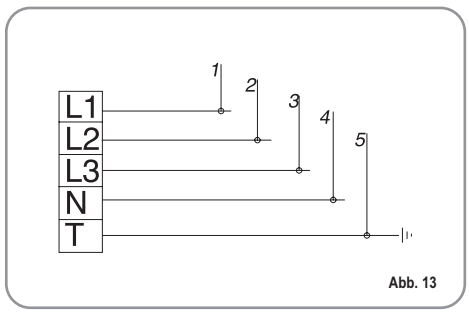


Abb. 13

- bei **V 230** / einphasig.

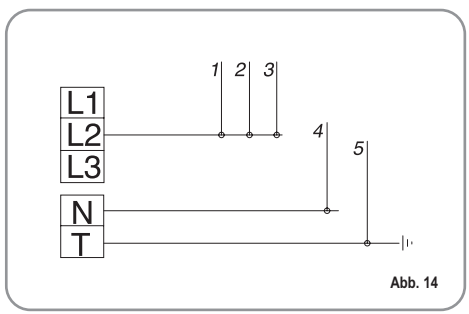


Abb. 14

LEGENDE

1 Schwarz
2 Grau
3 Braun
4 Blau
5 Grüngelb

DEUTSCH

5. EINSTELLUNGEN DURCH DEN FACHMANN

ACHTUNG

NUR der spezialisierte Fachmann darf die nachstehend beschriebenen Regelungen durchführen. Die Nuova Simonelli kann für keinerlei Sach- oder Personenschäden haftbar gemacht werden, die auf die Nichtbeachtung der in dieser Anleitung genannten Sicherheitsvorschriften zurückzuführen sind.

ACHTUNG

STROMSCHLAGGEFAHR

Der spezialisierte Fachmann hat den Maschinenschalter abzuschalten und den Stecker vom Stromnetz abzutrennen, bevor er Regelungen vornimmt.

5.1 MANUELLES AUFFÜLLEN DES BOILERS

Alle Modelle Appia sind mit einem Füllstandsensor ausgestattet, der im Boiler einen konstanten Wasserstand beibehält.
Bei der Ersteinschaltung der Maschine sollte der Boiler von Hand gefüllt werden, damit eine Beschädigung des Heizwiderstands und folglich die Einschaltung der elektronischen Sicherung vermieden wird.
Falls sich dies ereignen sollte, genügt es, die Maschine aus- und wieder einzuschalten, um den Füllvorgang zu vervollständigen (siehe Abschnitt „MELDUNGEN MASCHINENFUNKTION – STÖRUNG PEGEL“).

Beim ersten, manuellen Einfüllen wie folgt vorgehen:

- das Tropfgitter der Arbeitsfläche abnehmen;
- den Hahn „A“ von Hand bedienen, damit das Wasser in den Boiler fließt;
- Hahn „A“ schließen, sobald der Mindeststand in der Wasserstandsanzeige erreicht wurde;

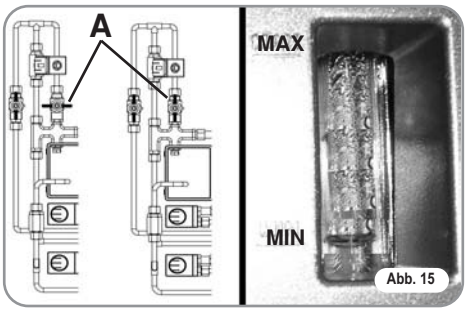


Abb. 15

- Maschine durch Positionierung des Hauptschalters auf „I“ einschalten, so dass der Füllstandsensor aktiviert wird. Der Sensor dient der automatischen Wasserbeibehaltung im Boiler.

5.2 REGELUNG DES PUMPENSCHALTERS

Zur Abänderung des Betriebsdrucks des Boilers und folglich der Wassertemperatur, die sich nach den Anforderungen oder Eigenschaften des benutzten Kaffees richten, ist wie folgt vorzugehen:

- das Tropfgitter der Arbeitsfläche abnehmen;
- den Blechschutz durch Lösen der zwei Seitenschrauben (A), siehe Abbildung unten, abnehmen;

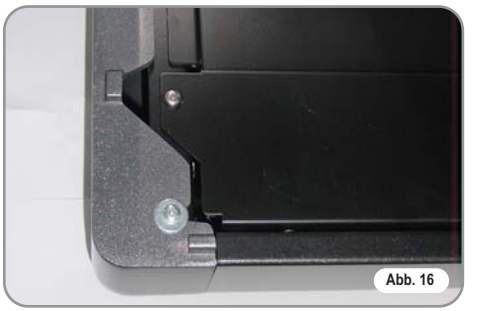


Abb. 16

- die Stellschraube der Pumpe für den DRUCKANSTIEG (nach rechts) oder die DRUCKSENKUNG (nach links) betätigen;

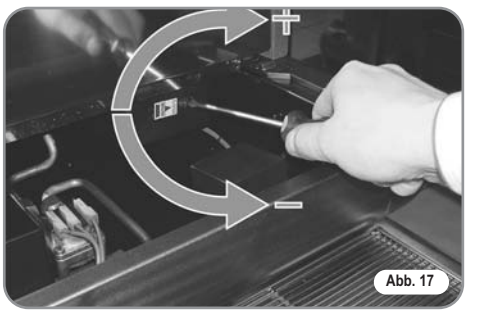


Abb. 17

Empfohlener Wert: 1 – 1,4 bar
(je nach Kaffeeart).

- die Stellschraube der Pumpe für den DRUCKANSTIEG (nach rechts) oder die DRUCKSENKUNG (nach links) betätigen;

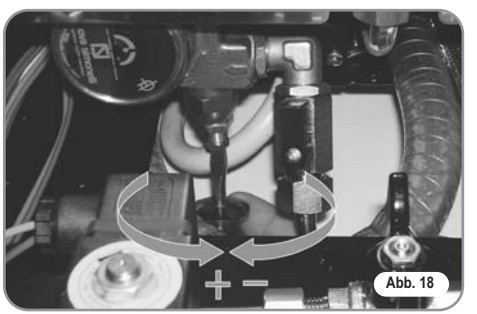


Abb. 18

Empfohlener Wert: 9 bar.

DEUTSCH

• Der eingestellte Pumpendruck wird im unteren Manometerbereich angezeigt.

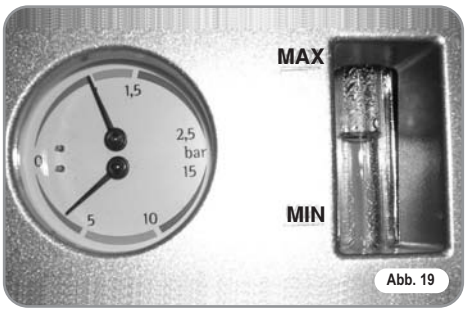


Abb. 19

Nach den Einstellungen ist der Blechschutz wieder in seinen Sitz einzusetzen und mit den vier Seitenschrauben zu befestigen. Nun das Tropfgitter wieder auf die Arbeitsfläche legen.

5.3 REGELUNG DES HEISSWASSER-ECONOMISERS (optional Version V/ESSE)

Alle Modelle Appia sind mit einem Heißwassermischer ausgestattet, der die Auslauftemperatur des Wassers regelt und die Systemleistung optimiert.
Zur Regelung des Heißwasser-Economisers ist die linke Maschinenplatte abzunehmen. Dabei wie folgt vorgehen:

• die beiden oberen Schrauben lösen (Abb. 20);

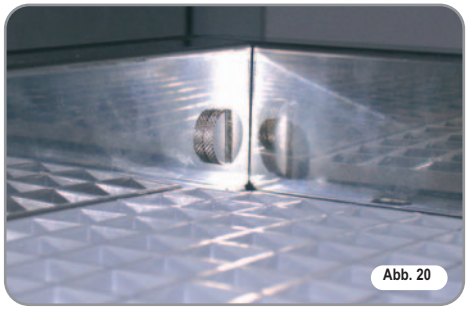


Abb. 20

• die Schraube neben der Dampfdüse A lösen;
• den Reglerknopf B drücken und die linke Platte abnehmen.

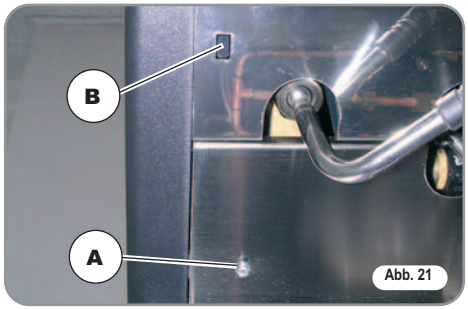


Abb. 21

• um die Temperatur des aus der Düse austretenden Heißwassers zu regeln, ist der Reglerknopf IM/GEGEN DEN UHRZEIGERSINN zu drehen, um die Temperatur zu ERHÖHEN/SENKEN;

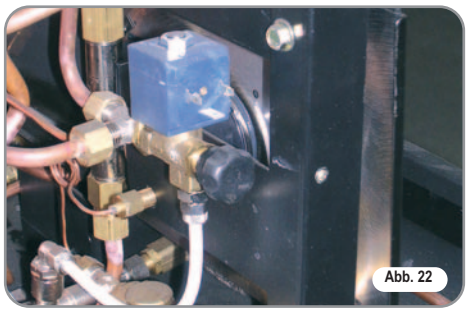


Abb. 22

• die linke Maschinenplatte erneut anbringen, sobald der Vorgang beendet wurde.

5.4 AUSWECHSLUNG DER DRUCKKNOPFTAFELN

Der einwandfreie Betrieb sieht bei der Auswechslung die kundenspezifische Gestaltung der einzelnen Druckknopfkarten vor. Hierzu sind die Wählschalter der Karten (Tastenseite) wie unten angegeben einzustellen.

GRUPPE	sw1	sw1	sw1	sw1	sw1	sw1	sw1	sw1
Gruppe 1	On	Off	Off	Off	On	Off	Off	Off
Gruppe 2	Off	On	Off	Off	Off	On	Off	Off
Gruppe 3	Off	Off	On	Off	Off	Off	On	Off
Gruppe 4	Off	Off	Off	On	Off	Off	Off	On

6. GEBRAUCH DER MASCHINE

Der Bediener hat vor dem Gebrauch der Maschine die Sicherheitsvorschriften dieser Anleitung zu lesen und zu verstehen.

6.1 APPIA V

6.1.1 EINSCHALTUNG

- Maschine an das Stromnetz anschließen.
- Hauptschalter (Nr. 13, Abb. 1) auf „ON" stellen.

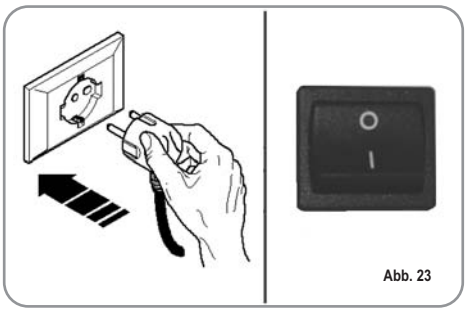


Abb. 23

Die LED der Einschalttaste ⏻ beginnt zu blinken.

Die Einschalttaste ⏻ 5 Sekunden lang gedrückt halten;
Nun beginnt der Lamp-test, bei dem alle LEDs eingeschaltet sind. Er endet nach 3 Sekunden, wobei sich die Heißwassertaste abschaltet.

Die Dauereinschaltung der LED Einschalttaste ⏻ und aller LEDs der Abgabetasten zeigen an, dass sich die Maschine im eingeschalteten Zustand befindet.

HINWEIS: Alle Auswahltasten sind am Ende des Diagnosevorgangs aktiviert.

ACHTUNG

Bei Wartungseingriffen an der Elektronikkarte ist die Maschine anhand des externen Hauptschalters auszuschalten oder das Speisekabel aus der Steckdose zu ziehen.

6.1.2 AUSSCHALTUNG

- Bei der Betätigung und einem etwa 2 Sekunden langem Drücken der Ein-/Abschalttaste ⏻ schaltet sich die Maschine aus und die LED der Ein-/Abschalttaste ⏻ kehrt wieder in den Blinkzustand zurück.
- Hauptschalter anschließend auf „OFF" stellen.

6.2 APPIA ESSE

6.2.1 EINSCHALTUNG

- Maschine an das Stromnetz anschließen und Hauptschalter (Nr. 13, Abb. 1) auf „ON" stellen.

6.2.2 AUSSCHALTUNG

- Hauptschalter (Nr. 13, Abb. 1) auf „OFF" stellen.

6.3 AUSWAHLARTEN

Die gewünschte Funktion anhand der über den Siebträgern angeordneten, verfügbaren Tasten einstellen (siehe Abschnitt „BESCHREIBUNG") einstellen.

Abb. 24

TASTENERKLÄRUNG
(Auswahlarten)

1 Kurzer Espresso

2 Kurze Espressi

1 Langer Espresso

2 Lange Espressi

Dauernd

DEUTSCH

6.4 ESPRESSOZUBEREITUNG

Siebträger abnehmen und mit einer oder zwei Dosen gemahlenem Kaffe (vom verwendetem Filter abhängig) füllen.

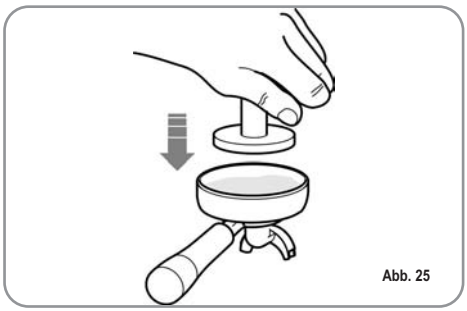


Abb. 25

Den Kaffee mit dem mitgelieferten Stopfer pressen, die Kaffeepulverreste auf dem ringförmigen Siebrand entfernen (dies gewährleistet eine bessere Abdichtung und eine geringere Abnutzung der Dichtung). Nun den Siebträger in die Brühgruppe einsetzen und die gewünschte Espressotaste drücken:

1 Kurzer Espresso **2 Kurze Espressi**

1 Langer Espresso **2 Lange Espressi**

Die Pumpe schaltet sich ein und das Elektroventil der Brühgruppe öffnet sich, was die Espressoabgabe ermöglicht.
Dieser Vorgang wird durch die Einschaltung der gedrückten Taste angezeigt.

HINWEIS: Den Siebträger in den Pausen in der Brühgruppe eingesteckt lassen, damit dieser warm bleibt.
Die Brühgruppen sind zur Gewährleistung der thermischen Höchststabilität während des Betriebs mit einem Heißwasserumlauf thermokompensiert.

6.5 DAMPFGEBRAUCH

ACHTUNG
VERBRÜHUNGSGEFAHR

Beim Gebrauch der Dampfdüse dürfen die Hände nicht unter die Düse gestellt oder diese gleich nach der Benutzung angefasst werden.

Für den Dampfgebrauch ist der betreffende Hebel zu ziehen oder anzudrücken (Abb. 26).
Falls er ganz gezogen wird, bleibt er in der maximalen Abgabeleistung. Das Andrücken löst dagegen den automatischen Hebelrücklauf aus.
Der gelenkartige Aufbau der beiden Dampfdüsen ermöglicht einen müheloseren Einsatz.

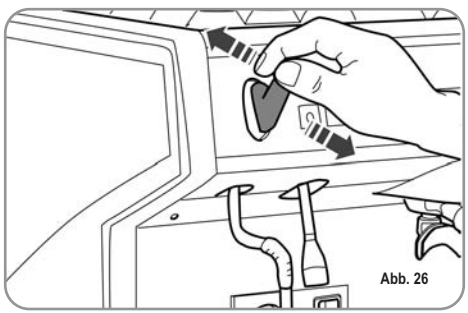


Abb. 26

6.6 CAPPUCCINO-ZUBEREITUNG

Zur Erzielung der typischen Crema ist die Dampftülle bis zum Boden des zu 1/3 gefüllten Behälters (vorzugsweise kegelstumpfartig) zu führen und der Dampf zu öffnen. Dampftülle zur Oberfläche führen, bevor die Milch den Siedepunkt erreicht hat. Dabei senkrecht verlaufende Bewegungen ausführen und nur wenig in die Milch eintauchen. Düse anschließend mit einem weichen Tuch reinigen.

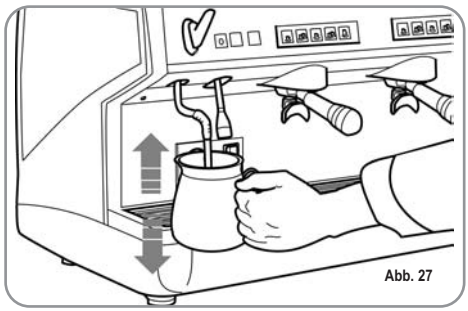


Abb. 27

6.7 HEISSWASSERWÄHLER

ACHTUNG
VERBRÜHUNGSGEFAHR

Beim Gebrauch der Heißwasserdüse dürfen die Hände nicht unter die Düse gestellt oder diese gleich nach der Benutzung angefasst werden.

Ermöglicht die Heißwasserabgabe für die Zubereitung von Tee und Aufgüssen.
Einen Behälter unter die Heißwasserdüse stellen und den Schalter (Version ESSE) oder die Auswahltaste Heißwasser (Version V) betätigen.
Sicherstellen, dass sich die Taste einschaltet.
Nun strömt aus der Heißluftdüse Wasser heraus; die Dauer dieses Vorgangs entspricht dem programmierten Wert.

HINWEIS: Die Heißwasserabgabe kann zusammen mit der Espressoabgabe erfolgen .

7. PROGRAMMIERUNG Appia V

7.1 ZEICHENERKLÄRUNG

Um Zugriff zu den Programmumgebungen zu erhalten, ist wie folgt vorzugehen:

HINWEIS: Dieser Vorgang ist bei eingeschalteter Maschine ausführbar.

- Um in den Programmierstatus der Dosen jeder Gruppe zu gelangen, ist die Dauerausgabetaste 5 Sek. lang zu drücken.
- Die Ausgabetasten beginnen zu blinken
- Der Zugriff zur Programmierung der ersten Gruppe aktiviert auch die Einstellung der Maschinenbetriebsparameter.

7.2 PROGRAMMIERUNG DER KAFFEEDOSEN

Um die Wasserdosis im Hinblick auf eine der Ausgabetasten programmieren zu können, ist wie folgt vorzugehen:

- Den Filterhalter (dieser kann einzeln als auch doppelt vorliegen, je nach zu programmierender Taste) mit der richtigen Kaffeedosis füllen.
- Den Filterhalter in die Gruppe einführen.
- Eine der Ausgabetasten drücken:

- Die Ausgabe beginnt; nach Erreichen der gewünschten Menge die Dauertaste drücken.
- Die Ausgabe stoppt und die gewählte Dosistaste schaltet sich aus (die anderen Tasten blinken weiter).
- Die Dauertaste drücken, um den Programmierstatus zu beenden oder mit der Programmierung weiterer Dosistasten fortzufahren.

HINWEIS: Dieses Verfahren ist für alle Maschinengruppen einsetzbar, es sei denn, es wird für jeweils immer nur eine Gruppe einzeln durchgeführt. Die anderen Gruppen funktionieren dabei normal weiter.

7.3 HEISSWASSERPROGRAMMIERUNG

- In den Programmierstatus gelangen; hierzu die jeweilige Vorgehensweise befolgen.
- Die Auswahltaste Heißwasser drücken.
- Die Heißwasserausgabe beginnt.
- Die gewünschte Heißwasserdosis festlegen und erneut die Taste betätigen.
- Die Dauertaste drücken, um den Programmierstatus zu beenden oder mit der Programmierung weiterer Auswahltasten fortzufahren.

7.4 PROGRAMMIERUNG DES TASSENWÄRMERS (optional)

- Den Programmiermodus der ersten Gruppe wie beschrieben einleiten.
- Die Auswahltaste Tassenwärmer drücken.
- Die Abgabetasten der ersten und zweiten Gruppe melden jeweils die automatische Ein- und Abschaltzeit, wobei die Dauertasten der ersten und zweiten Gruppe blinken.

Nachstehende Tabelle zeigt, dass jeder Abgabetaste ein Wert zugeordnet wurde. Die Einschaltzeit des Tassenwärmers ist die Wertsumme der beleuchteten Tasten der ersten Gruppe. Der gleiche Zählmodus gilt für die Abschaltzeit des Tassenwärmers mit den Tasten der zweiten Gruppe.

Taste	Gruppe 1 (Zeit ON)	Gruppe 2 (Zeit OFF)
	2 min.	5 min.
	4 min.	10 min.
	8 min.	20 min.
	16 min.	40 min.

7.5 PROGRAMMIERUNG DER STANDARDDOSEN

• Für die 4 Dosen der Gruppe und das Wasser (Dampf) können vorherbestimmte Werte eingestellt werden.

Hierzu die Taste mindestens 10 Sekunden lang gedrückt halten, bis sich die blinkenden Tasten ausschalten.

Die Dosen sind:

1CN	2CN	1CL	2CL
40 cc	60 cc	50 cc	85 cc

WASSER
9 sec.

HINWEIS: Eine Dauer von 0 Sekunden für Wasser und Dampf führt zum Dauerbetrieb.

7.6 DOSEN KOPIEREN

Es besteht die Möglichkeit, die für die Gruppe 1 gespeicherten Dosen in die Dosen der Gruppe 2 der 3 zu kopieren.

Hierbei die Dauertaste der Gruppe 2 oder 3 mindestens 8 Sekunden lang gedrückt halten, bis sich die blinkenden Tasten abschalten.

7.7 PROGRAMMIERUNG DER BETRIEBSPARAMETER

ACHTUNG

NUR der spezialisierte Fachmann darf die nachstehend beschriebenen Einstellungen durchführen.

Bei der Betätigung der Taste der zweiten Gruppe wird nach dem Eingang in den Programmiermodus der ersten Gruppe die Einstellung der Maschinenbetriebsparameter eingeblendet, was durch die Einschaltung der Dauertaste der zweiten Gruppe angezeigt wird.

1. Aktivierung der Pumpe, sofern der Füllstand aktiviert ist.
2. Aktivierung der Softwaresperre für den Eingang in die Dosenprogrammierung.
3. Regelung der Tastaturhelligkeit.
4. Aktivierung der Pumpe mit Heißwasser (bei Maschinen mit Economiser).
5. Deaktivierung des Tassenwärmers.
6. Wiederherstellung der Standardparameter.

1. Activation pompe pendant le niveau.

Die Taste kurzer Kaffee der zweiten Gruppe stellt die Pumpenaktivierung während des Füllstands ein:

Ist die Taste eingeschaltet, aktiviert sich die Pumpe zusammen mit dem Füllstand; ist sie ausgeschaltet, kommt es zu keiner Pumpenaktivierung mit Füllstand.

2. Aktivierung der Softwaresperre für den Eingang in die Dosenprogrammierung.

Die Taste dünner Kaffee aktiviert die Softwaresperre für die Programmierung der Dosen (Taste an) oder deaktiviert die Sperre (Taste aus).

3. Regelung der Tastaturhelligkeit.

Die blinkende Taste 2 dünne Kaffees der zweiten Gruppe dient der Auswahl der Tastenhelligkeit und sieht 5 voreingestellte Stufen auf.

Bei Betätigung der blinkenden Taste ändert sich die Stufe, indem der Wert bis zum Minimum gesenkt wird, um anschließend wieder zum Höchstwert zurückzukehren.

4. Aktivierung der Pumpe mit Heißwasser (nur für Maschinen mit Economiser).

Mit der Heißwassertaste ist während der Wasserabgabe die Pumpenaktivierung einstellbar.

Bei eingeschalteter Taste aktiviert sich die Pumpe während der Heißwasserabgabe; ist die Taste dagegen ausgeschaltet, kommt es zu keiner Pumpenaktivierung.

5. Deaktivierung des Tassenwärmers.

Die Taste aktiviert oder deaktiviert den Tassenwärmerbetrieb. Bei eingeschalteter Taste funktioniert der Tassenwärmer gemäß den Programmeinstellungen; ist die Taste dagegen ausgeschaltet, ist der Tassenwärmer deaktiviert.

Bei deaktiviertem Tassenwärmer schaltet sich die Taste nur beim Lamp-test ein.

Anschließend bleibt jeglicher Tastendruck ohne Wirkung.

Bei Betätigung der Dauertaste der zweiten Gruppe werden die abgeänderten Werte gespeichert. Die Seite mit den Einstellungen der Maschinenbetriebsparameter wird ausgeblendet.

6. Wiederherstellung der Standardparameter

Die Standardparameter, d.h. Füllstand der Pumpe, Wasser mit Pumpe, max. Helligkeit und Tassenwärmer aktiviert sind wieder herstellbar.
Zur Wiederherstellung dieser Parameter genügt es, die Maschine über die Taste einzuschalten. Dabei die Taste 2 kurze Kaffees und 2 dünne Kaffees der ersten Gruppe gleichzeitig gedrückt halten.

7.8 AUTOMATISCHER GRUPPENREINIGUNGSZYKLUS

Um in den Status automatische Reinigung zu gelangen, ist die Maschine ab- und wieder einzuschalten, indem während des einleitenden Lamp-tests die Tasten Heißwasser und Tassenwärmer gedrückt werden.

Nach dem Lamp-test beginnen die Tasten , und die Tasten ein dünner Kaffee aller Gruppen zu blinken.

Bei der Betätigung der Taste wird der Waschzyklus der betreffenden Gruppe eingeleitet.

Nach dem Waschzyklus kann für dieselbe Gruppe der Spülzyklus vorgenommen werden, indem erneut die Taste betätigt wird.

Soll der Spülzyklus zu einem späteren Zeitpunkt ausgeführt werden, ist einzig allein die Maschine abzuschalten: Die Karte behält die Speicherung der zu beendenden Reinigungszyklen bei. Bei der darauffolgenden Einschaltung wird die Karte automatisch in den Status Gruppenreinigung gelangen, ohne hierfür die Tasten und drücken zu müssen.

Die 2 Sekunden lange Betätigung der Tasten und schließt den Reinigungsstatus, sofern keine zu beendenden Zyklen vorliegen. Andernfalls blinken weiterhin die Tasten der Gruppen, in denen noch der Spülzyklus auszuführen ist.

Werden die Tasten und für weitere 2 Sekunden gedrückt, wird die Schließung des Reinigungsstatus forciert, indem die Angabe über die noch zu beendenden Spülverfahren auf Null gestellt wird.

Die Taste der Gruppe schaltet sich ab, sobald der Reinigungszyklus beendet wurde.

Die Karte schließt den Reinigungsstatus, sobald keine weiteren Spülverfahren mehr vorliegen.

8. REINIGUNG UND PFLEGE

8.1 STOPP

Die Maschine auf den Stromzustand „OFF“ setzen (der Maschinenschalter ist aus und der Stecker abgezogen), bevor Reinigungsarbeiten vorgenommen werden.

Abb. 28

8.2 GEHÄUSEREINIGUNG

Die Maschine auf den Stromzustand „OFF“ setzen (der Maschinenschalter ist aus und der Stecker abgezogen), bevor Reinigungsarbeiten vorgenommen werden.

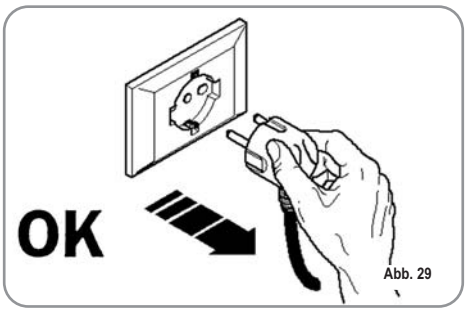


Abb. 29

ACHTUNG

Keine Lösungsmittel, chlorhaltigen Erzeugnisse, Scheuermittel verwenden.

Reinigung der Arbeitsfläche: Die Vorderseite des Tropfgitters von der Arbeitsfläche anheben und herausziehen. Die darunter liegende Abtropfschale abnehmen und das Ganze mit heißem Wasser und Reinigungsmittel waschen. **Gehäusereinigung**: Benutzen Sie für die Reinigung der verchromten Teile ein angefeuchtetes, weiches Tuch.

8.3 REINIGUNG DER EDELSTAHLBRAUSEN

Die Edelstahlbrausen befinden sich unter den Brühgruppen. Siehe Abb. 30.

Abb. 30

HINWEIS:wie folgt reinigen:

- Die Schraube in der Brausenmitte lösen.
- Brause abziehen und sicherstellen, dass keine verstopften Löcher vorliegen.
- Bei Verstopfungen gemäß Beschreibung (Abschnitt „REINIGUNG DER FILTERE UND SIEBTRÄGER“) reinigen.

Brausen wöchentlich reinigen.

8.4 GRUPPENREINIGUNG MIT BLINDFILTER

Die Maschine sieht das Waschen der Brühgruppe unter Einsatz eines spezifischen Pulverpflegeprodukts vor.
Die Reinigung sollte mindestens ein Mal täglich mit den dafür vorgesehenen Pflegeprodukten vorgenommen werden.

ACHTUNG VERGIFTUNGSGEFAHR

Nach Abnahme des Siebträgers sind zur Behebung eventueller Reinigungsmittelrückstände einige Abgaben vorzunehmen.

Beim Waschzyklus wie folgt vorgehen:

1) Den Sieb durch den Blindfilter der Brühgruppe ersetzen.
2) Den Blindfilter mit zwei Löffeln spezifisches Pulverreinigungsmittel füllen und Siebträger in die Gruppe einstecken.
3) Eine der Kaffeetasten drücken und nach 10 Sek. abstellen.
4) Vorgang mehrmals wiederholen.
5) Siebträger abnehmen und einige Abgaben durchführen.

8.5 REINIGUNG DER FILTER UND SIEBTRÄGER

Zwei Teelöffel spezifisches Reinigungsmittel in einen halben Liter heißes Wasser geben und darin Filter und Siebträger (ohne Griff) eintauchen und dort mindestens eine halbe Stunde lassen. Anschließend mit reichlich fließendem Wasser ausspülen.

8.6 ERNEUERUNG DER ENTHÄRTERHARZE

Zur Vermeidung von Kalkablagerungen im Boiler und in den Wärmeaustauschern hat der Enthärter in einem stets einwandfreien Zustand zu sein. Folglich sind die Ionenharze in regelmäßigen Abständen zu erneuern.
Die Regenerierungszeiten sind im Hinblick auf die täglich benutzte Kaffeemenge und die Wasserhärte festzusetzen.
Das Diagramm der Abb. 31.zeigt einige richtungsgebende Werte an.

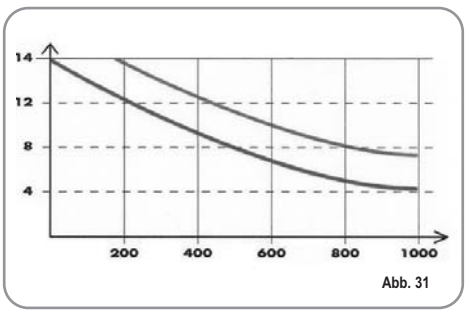


Abb. 31

Die Erneuerung sieht folgende Schritte vor:

1) Maschine ausschalten und einen Behälter mit einem Fassungsvermögen von mindestens 5 Litern unter das Rohr E stellen (Abb. 32).
   Die Hebel C und D von links nach rechts drehen; den Verschluss durch Abschrauben des Drehknopfes G abnehmen und 1 kg grobes Kochsalz einfüllen (Abb. 33).

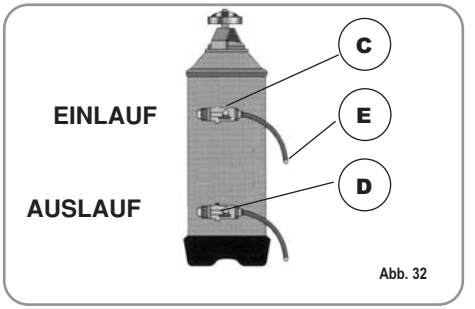


Abb. 32

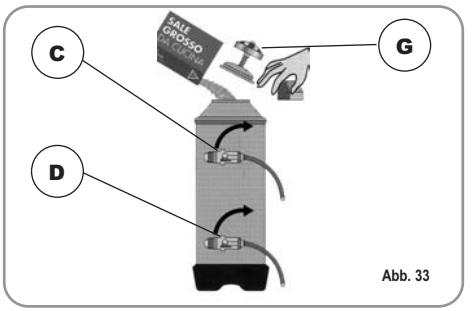


Abb. 33

2) Den Verschluss wieder einsetzen und den Hebel C wieder nach links führen (Abb. 34), Dabei hat das Salzwasser durch das Rohr F zu fließen, bis wieder Süßwasser vorliegt (1/2 Stunde).

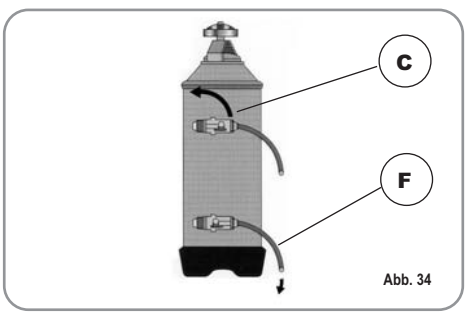


Abb. 34

3) Hebel D wieder nach links führen (Abb. 35).

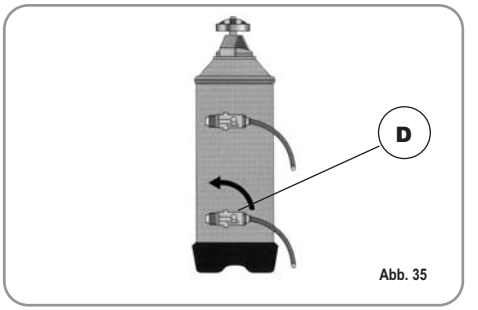


Abb. 35

9. MELDUNGEN MASCHINENFUNKTIONEN Appia V

DISPLAY- UND TASTENANGA-BEN	URSACHE	WIRKUNG	LÖSUNG	HINWEIS
Zeichnung blinkende Dauertaste und fixe Ausgabetaste	Falls der Dosierer innerhalb der ersten drei Sekunden ab dem Abgabebeginn nicht die programmierten Impulse sendet.	Falls die Abgabe nicht von Hand unterbrochen wird, kommt es zur Zeitlimitsperre.	Ausgabe unterbrechen.	
Zeichnung blinkende Dauertaste	Falls der Stand 90 Sek. nach dem Beginn bei eingeschalteter Pumpe im Hochpegel oder nach 180 Sek. bei deaktivierter Pumpe nicht wieder hergestellt wurde.	Die Pumpe schaltet sich ab. Die Widerstände und Funktionen sind deaktiviert.	Maschine mindestens 5 Sek. aus- und dann wieder einschalten.	

HONWEIS:

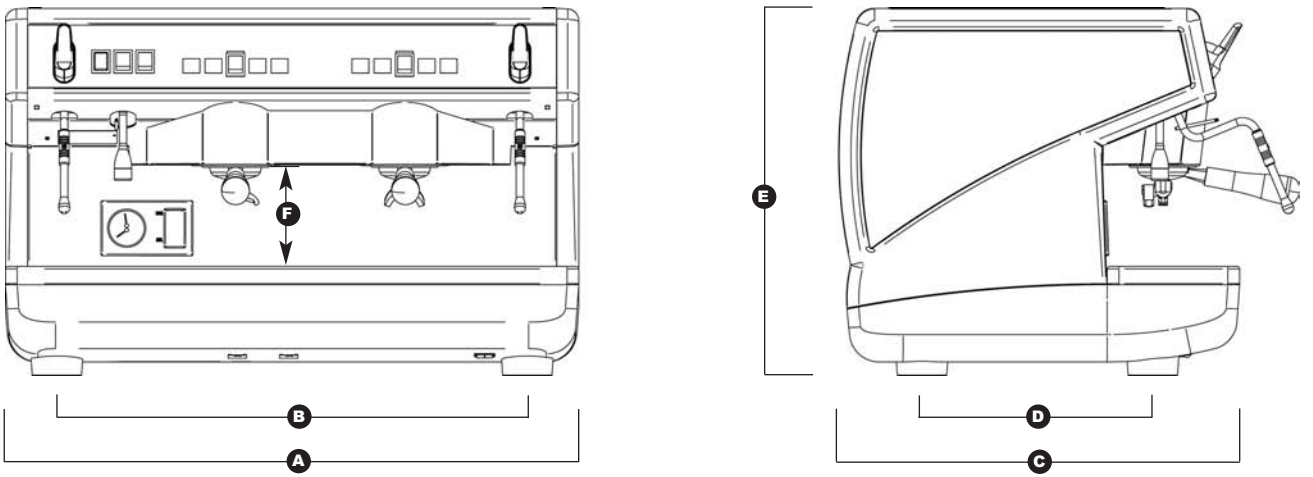
Enhorabuena,
con la compra del modelo Appia usted ha hecho una elección inmejorable.
La adquisición de una máquina de café expres profesional implica varios factores de selección: el nombre de la empresa productora, las funciones específicas de la máquina, la fiabilidad técnica , la posibilidad de una asistencia disponible y adecuada, el coste. Usted claramente ha valorado todo ésto y después ha decidido: elijo el modelo Appia .
Para nosotros, ha elegido el mejor producto y se podrá dar cuenta, después de cada café y después de cada capuchino.
Verá la comodidad, lo práctico y eficiente que es trabajar con Appia .
Si es la primera vez que compra una máquina de café “Nuova Simonelli”, bienvenido a la alta cafetería; si ya es un cliente nuestro, nos sentimos halagados por su fidelidad.

Gracias por su elección.
Cordialmente,
Nuova Simonelli s.r.l.

Appia® MADE IN ITALY

ESPAÑOL

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



	2 Grupos		3 Grupos	
PESO NETO	60 kg	*133 lb*	74 kg	*163 lb*
PESO BRUTO	65 kg	*143 lb*	80 kg	*176 lb*
POT. TÉRMICA	3000 W	*3000 W*	5000 W	*5000 W*
MEDIDAS	A 785 mm	A *30⅞"*	A 1010 mm	A *39⅞"*
	B 690 mm	B *27⅛"*	B 920 mm	B *36¾6"*
	C 545 mm	C *21⅞6"*	C 545 mm	C *21⅞6"*
	D 370 mm	D *14⅝6"*	D 370 mm	D *14⅝6"*
	E 530 mm	E *20¹³⁄16"*	E 530 mm	E *20¹³⁄16"*
	F 135 mm	F *5⅛"*	F 135 mm	F *5⅛"*

Appia® MADE IN ITALY

INDICE
APPIA 2 GR INSTRUCTIONS

CARACTERISTICAS TECNIVAS 90

1. DESCRIPCIÓN 93
1.1 LISTA DE ACCESORIOS 94

2. PRESCRIPCIONES DE SEGURIDAD . . .95
3. TRANSPORTE Y GESTIÓN 98
3.1 IDENTIFICACIÓN MÁQUINA 98
3.2 TRANSPORTE 98
3.3 GESTIÓN 98

4. INSTALACIÓN Y OPERACIONES PRELIMINARES 99

5. REGLAGES DU TECHNICIEN QUALIFIE100
5.1 LLENADO MANUAL DE LA CALDERA 100
5.2 REGULACIÓN PRESOSTATO / BOMBA 100
5.3 REGULACIÓN ECONOMIZADOR AGUA CALIENTE (versión opcional V/ESSE) 101
5.4 SUSTITUCIÓN DE LOS PULSADORES 101

6. UTILIZACIÓN 102
6.1 APPIA V 102
6.1.1 ENCENDIDO 102
6.1.2 APAGADO 102
6.2 APPIA ESSE 102
6.2.1 ENCENDIDO 102
6.2.2 APAGADO 102
6.3 CONFIGURACIÓN DE LA SELECCIÓN 102
6.4 PREPARACIÓN DEL CAFÉ 103
6.5 UTILIZACIÓN DEL VAPOR 103
6.6 PREPARACIÓN DEL CAPPUCCINO 103
6.7 SELECCIÓN DE AGUA CALIENTE 103

7. PROGRAMACIÓN APPIA V 104
7.1 PROGRAMMACION DOSIS 104
7.2 PROGRAMACIÓN DOSIS CAFÉS 104
7.3 PROGRAMACIÓN AGUA CALIENTE 104
7.4 PROGRAMACIÓN CALIENTA-TAZAS (opcional) . . .104
7.5 PROGRAMACIÓN DOSIS ESTÁNDAR 105
7.6 COPIAR DOSIS 105
7.7 PROGRAMACIÓN PARÁMETROS DE FUNCIONAMIENTO 105
7.8 CICLO AUTOMÁTICO DE LIMPIEZA GRUPOS 106

8. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 107
8.1 DETENCIÓN 107
8.2 LIMPIEZA EXTERIOR 107
8.3 LIMPIEZA DE LAS ROSETAS INOXIDABLES 107
8.4 LIMPIEZA DEL GRUPO CON LA AYUDA DEL FILTRO CIEGO 107
8.5 LIMPIEZA DE LOS FILTROS Y PORTAFILTROS . . .107
8.6 REGENERACIÓN DE LAS RESINAS DEL ENDULZANTER 108

9. MENSAJES FUNCIONES MÁQUINA APPIA V 109

INSTALACIÓN ELÉCTRICA APPIA ESSE 2/3 GRUPOS 112

INSTALACIÓN ELÉCTRICA APPIA V 2 GRUPOS 114

INSTALACIÓN ELÉCTRICA APPIA V 3 GRUPOS 116

INSTLACIÓN HIDRÁULICA 118

Appia®
MADE IN ITALY

1. DESCRIPCIÓN Appia V - Esse

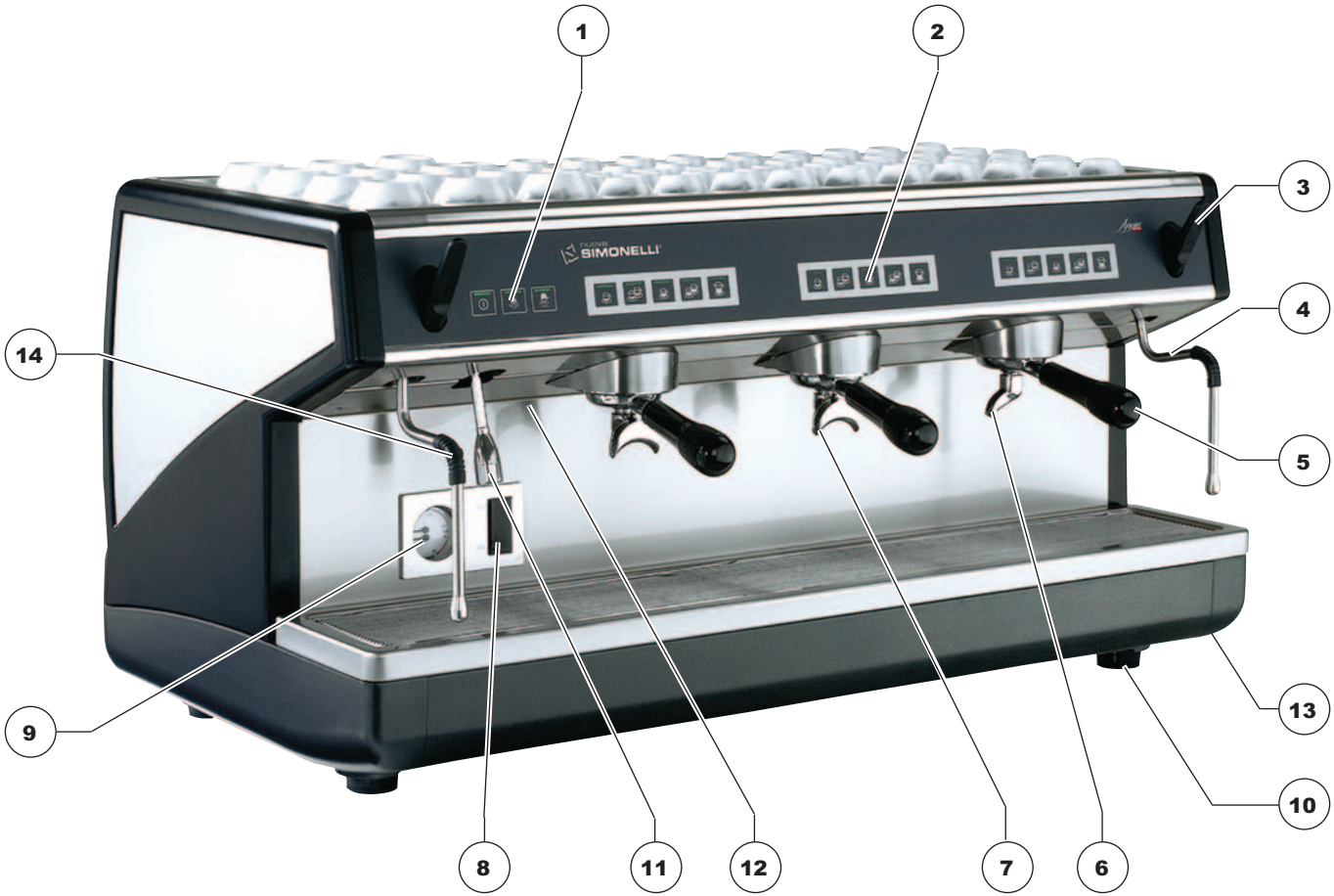


Fig. 1

LEYENDA

1 Pulsantes selección
2 Pulsantes erogación
3 Mando vapor
4 Lanzador vapor
5 Portafiltro
6 Single delivery spout
7 Double delivery spout
8 Nivel óptico
9 Manómetro
10 Pie regulable
11 Lanzador agua caliente
12 Placa datos
13 Main switch
14 Cup warmer (optional)

1.1 LISTA DE ACCESORIOS

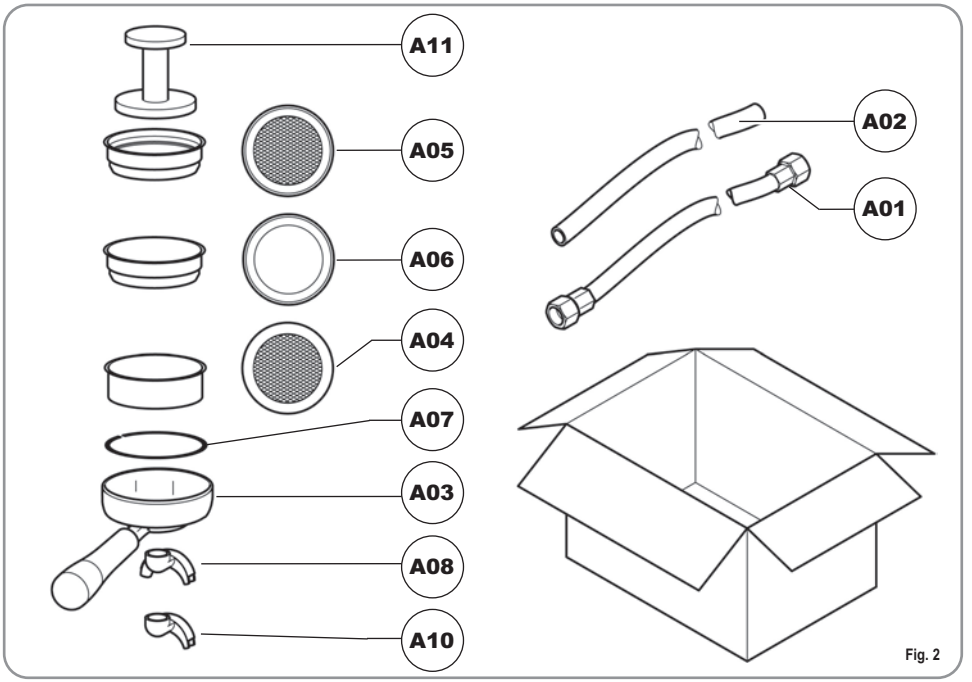


Fig. 2

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	2 GRUPOS	3 GRUPOS
A01	Tubo carga 3/8"	1	1
A02	Tubo descarga Ø 25 mm. - L. 150 cm.	1	1
A03	Portafiltro	3	4
A04	Filtro doble	2	3
A05	Filtro individual	1	1
A06	Filtro ciego	1	1
A07	Muelle	3	4
A08	Pico de erogación doble	2	3
A09	Pico de erogación individual	1	1
A10	Prensa café	1	1

2. PRESCRIPCIONES DE SEGURIDAD

☞ El presente manual constituye parte integrante y esencial del producto y tendrá que ser entregado al usuario. Leer atentamente las advertencias contenidas en el presente manual ya que proporcionan importantes indicaciones referidas a la seguridad de instalación, de uso y mantenimiento. Conservar con cuidado este libro de instrucciones para cualquier ulterior consulta.

☞ Después de haber quitado el embalaje asegurarse de la integridad del aparato. En caso de duda no utilizar el aparato y dirigirse al personal profesionalmente cualificado. Los elementos de embalaje (saquitos de plástico, poliespan, clavos, etc.) no se deben dejar al alcance de los niños ya que son potenciales fuentes de peligro, ni ser abandonados en el medio ambiente.

ATENCIÓN
PELIGRO DE CONTAMINACIÓN

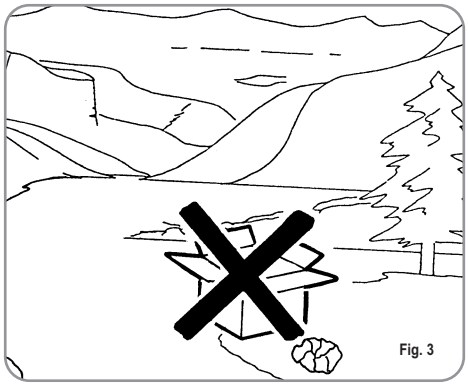


Fig. 3

☞ Antes de conectar el aparato asegurarse que los datos de la placa correspondan a aquellos de la red de distribución eléctrica. La placa está situada en el frontal de la máquina en alto a la derecha. La instalación tiene que ser efectuada de acuerdo con las normas vigentes, según las instrucciones del constructor y del personal cualificado.
El constructor no se puede considerar responsable por eventuales daños causados por la falta de la toma de tierra en la instalación. Para la seguridad eléctrica de este aparato es obligatorio predisponer la instalación de toma de tierra, dirigiendose a un electricista autorizado, que tendrá que comprobar que el alcance eléctrico de la instalación sea adecuado a la potencia máxima del aparato indicada en la placa de características identificadora.

Fig. 4

☞ En particular tendrá que asegurarse que la selección de los cables de la instalación sea adecuada a la potencia absorbida por el aparato.
Está prohibido el uso de adaptadores, tomas múltiples y prolongadores. En caso de que su uso sea indispensable es necesario llamar a un electricista autorizado.

☞ La máquina tiene que ser instalada de acuerdo con las normativas sanitarias locales vigentes para las instalaciones hidráulicas. De este modo para la instalación hidráulica dirigirse a un técnico autorizado.

☞ Este aparato tendrá que ser destinado sólo al uso descrito en este manual. El constructor no se puede responsabilizar de eventuales daños causados por usos inadecuados, erroneos e irrazonables.

El uso de cualquier aparato eléctrico conlleva el cumplimiento de algunas reglas fundamentales.
En particular:

- no tocar el aparato con manos o pies mojados;

ATENCIÓN
PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

- no usar el aparato con los pies descalzos;
- no usar, prolongadores en locales destinados al baño o ducha;
- no estirar el cable de alimentación, para desconectar el aparato de la red eléctrica;

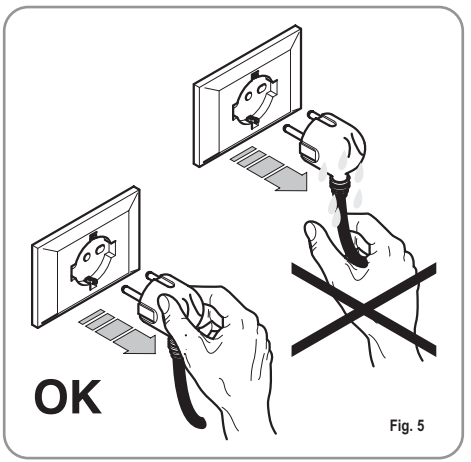


Fig. 5

- no dejar expuesto el aparato a agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.);
- no dejar que el aparato lo usen los niños, o personas no autorizadas y que no hayan leido y comprendido este manual.

El técnico autorizado debe, antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento, desconectar el enchufe de la máquina.

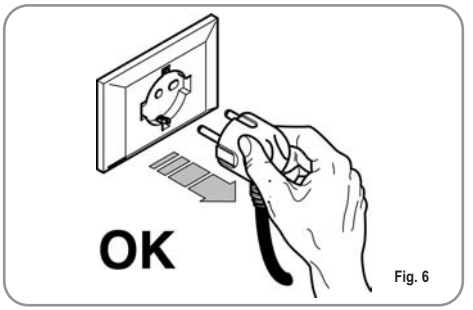


Fig. 6

Para las operaciones de limpieza atenerse únicamente a lo previsto en el siguiente manual.

Fig. 7

En caso de avería o de mal funcionamiento del aparato, apagarlo. Está severamente prohibido intervenir. Dirigirse exclusivamente al personal profesionalmente cualificado.
La eventual reparación de los productos tendrá que ser efectuada solamente por la casa constructora o por un centro de asistencia autorizado utilizando exclusivamente recambios originales.
El no respetar las normas mencionadas precedentemente puede comprometer la seguridad del aparato.

En la instalación, el electricista autorizado tendrá que haber previsto un interruptor omnipolar como está previsto por la normativa de seguridad vigente con distancia de apertura de los contratos igual o superior a 3 mm.

Para evitar sobrecalentamientos peligrosos se aconseja desenrollar en toda su longitud el cable de alimentación.

No obstruir las rejillas de aspiración y/o de disipación en particular del calientatazas.

El cable de alimentación de este aparato no tiene que ser sustituido por el usuario. En caso de que se haya dañado, apagar el aparato y para su sustitución dirigirse exclusivamente al personal profesionalmente cualificado.

Cuando se decida no utilizar más un aparato de este tipo se aconseja hacerlo inoperante, después de haber desconectado el enchufe, cortando el cable de alimentación.

ATENCIÓN
PELIGRO DE CONTAMINACIÓN

No dejar abandonada la máquina en el medio ambiente : para deshacerse de la máquina dirigirse a un centro autorizado o contactar al constructor que dará indicaciones al respecto.

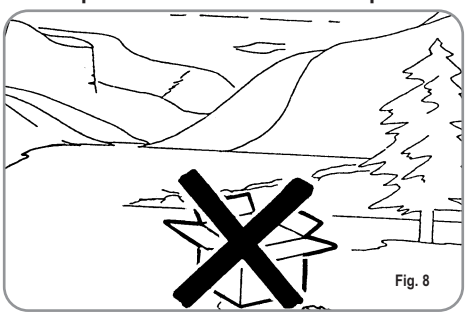


Fig. 8

ATENCIÓN
PELIGRO DE INTOXICACIÓN

Durante el uso del lanzado del vapor, prestar mucha atención y no poner las manos debajo de él y no tocarlo inmediatamente después del uso.

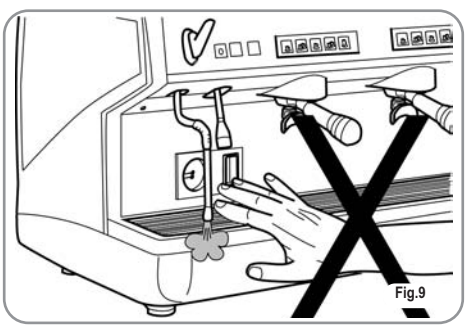


Fig.9

ATENCIÓN
PELIGRO DE QUEMADURAS

Recordar que antes de efectuar cualquier operación de instalación, manutención, descarga, regulación, el usuario cualificado tiene que ponerse los guantes de trabajo y los zapatos contra los accidentes.

3. TRANSPORTE Y GESTIÓN

3.1 IDENTIFICACIÓN MÁQUINA

Para cualquier comunicación con el constructor Nuova Simonelli, citar siempre el número de placa de características de la máquina.

Fig. 10

3.2 TRANSPORTE

La máquina se tranporta en palés con más máquinas dentro de cajas aseguradas al palé con unas cintas.

Antes de proceder con cualquier operación de transporte o movimiento, el usuario debe:

- ponerse guantes y zapatos contra los accidentes y un mono con gomas en los extremos.
  El transporte en palés debe ser efectuado con un medio de elevación adecuado (tipo carretilla elevadora).

3.3 GESTIÓN

ATENCIÓN

PELIGRO DE CHOQUE O APLASTAMIENTO

El encargado durante todo el proceso de movimiento, ha de poner atención en que no haya personas, cosas u objetos en el área de trabajo. Levantar lentamente el palé aproximadamente 30 cm. desde el suelo e ir a la zona de carga. Después de haber comprobado que no haya obstáculos, cosas o personas, proceder con la carga.
Una vez llegados al destino, siempre con un medio de elevación adecuado (tipo carretilla elevadora), después de haberse asegurado que no haya cosas o personas en el área de descarga, llevar el palé al suelo y llevarlo a aproximadamente 30 cm. del suelo, hasta el área de almacenamiento.

ATENCIÓN

PELIGRO DE CHOQUE O APLASTAMIENTO

Antes de la siguiente operación comprobar que la carga esté bien y que con el corte de las cintas no se caiga.
El encargado con guantes y zapatos contra los accidentes, tiene que proceder al corte de las cintas y al almacenamiento del producto, para esta operación consultar las características técnicas del producto para ver el peso de la máquina que hay que almacenar y poder regularse en consecuencia.

4. INSTALACIÓN Y OPERACIONES PRELIMINARES

Luego de haber quitado el embalaje y haber controlado el buen estado de la máquina y de los accesorios, proceder como se describe a continuación:

- posicionar la máquina en un plano horizontal;
- ensamblar los pies de apoyo de la máquina introduciendo el encastre dentro del casco cilíndrico;
- enroscar el pie de goma en el roscado del encastre ubicado en el casco;
- enroscar todo el grupo ensamblado en el alojamiento de los pies de la máquina;
- colocar la máquina en una superficie plana ajustando los pies de regulación;

NOTA: la acanaladura del casco se debe invertir hacia arriba, como se muestra en la siguiente figura.

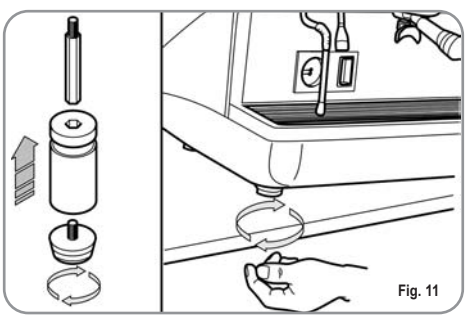


Fig. 11

En la fase previa, luego de haber colocado la máquina en la superficie plana, se aconseja instalar un endulzante (1), en la salida de la red hídrica, y luego un filtro de red (2)
Esto impide que las impurezas, como la arena, partículas de sarro en suspensión, herrumbre, etc. dañen las delicadas superficies de grafito, garantizando una larga duración de la máquina.

Una vez realizadas estas operaciones, realizar las conexiones hidráulicas como se muestra en la siguiente figura

ATENCIÓN

Evitar estrangulamientos en los tubos de conexión. Controlar también que la descarga (3) sea capaz de eliminar los desechos.

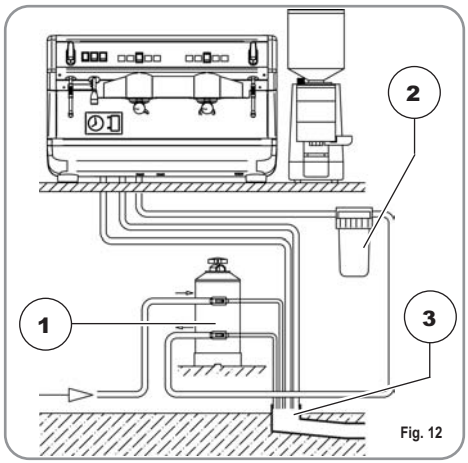


Fig. 12

LEYENDA

1 Endulzante
2 Filtro de red
3 Descarga Ø 50 mm

NOTA: Para un buen funcionamiento de la máquina es necesario que la presión de red no supere los 4 bar.
En caso contrario, instalar un reductor de presión antes del endulzante; el tubo de entrada del agua debe tener un diámetro interior no inferior a los 6 mm (3/8").

ATENCIÓN
PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

La máquina debe estar siempre protegida con un interruptor automático monofásico de potencia adecuada que tenga una distancia de apertura de los contactos igual o superior a 3 mm.
Nuova Simonelli no se responsabiliza por ningún daño a objetos o personas provocados por el incumplimiento de las normas de seguridad vigentes.

Antes de conectar la máquina a una red eléctrica controlar que el voltaje indicado en la placa de datos de la máquina corresponda al de la red.
En caso contrario, realizar las siguientes conexiones en base a la línea eléctrica presente, como se muestra a continuación:

• para voltaje **V 380** / 3 fases +Neutro:

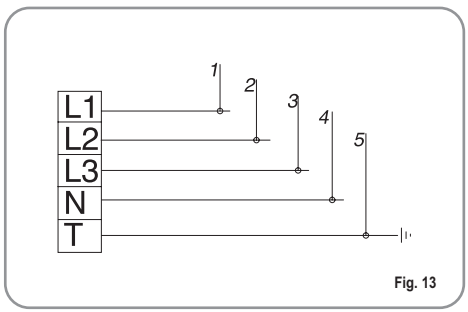


Fig. 13

• para voltaje **V230**/ monofásica:

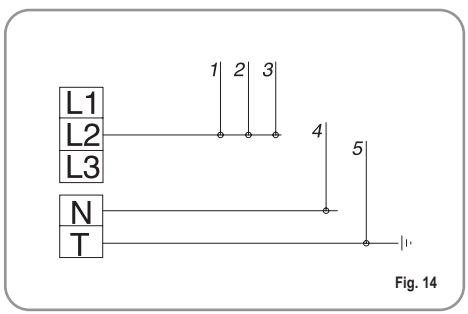


Fig. 14

LEYENDA

1 Negro
2 Gris
3 Marrón
4 Azul
5 Amarillo verdoso

5. REGLAGES DU TECHNICIEN QUALIFIE

ATENCIÓN

Las regulaciones que se enumeran a continuación tienen que ser realizadas SÓLO por el Técnico Especializado.
La Nueva Simonelli no se hace responsable de los daños a cosas o personas si no se siguen las instrucciones de seguridad descritas en este manual.

ATENCIÓN
PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

Antes de efectuar cualquier operación de regulación el Técnico especializado tiene que apagar el interruptor de la máquina y desenchufar.

5.1 LLENADO MANUAL DE LA CALDERA

Todos los modelos Appia están provistos de sonda de nivel, para mantener constante el nivel de agua dentro de la caldera.
Se aconseja, antes de la primera puesta en funcionamiento de la máquina, llenar manualmente la caldera para evitar que la resistencia eléctrica se dañe y que se active la protección electrónica.
Si esto sucediera, bastará apagar la máquina y encenderla nuevamente, para completar la carga (véase el capítulo "MENSAJES FUNCIÓN MÁQUINA – ERROR NIVEL").

Para realizar el primer llenado manual, proceder como se describe a continuación:
- quitar la rejilla de la superficie de trabajo;
- abrir el robinete de nivel manual “A”, para permitir la entrada de agua en la caldera;
- una vez alcanzado el nivel mínimo, indicado por el nivel óptico, cerrar el robinete ”A”;

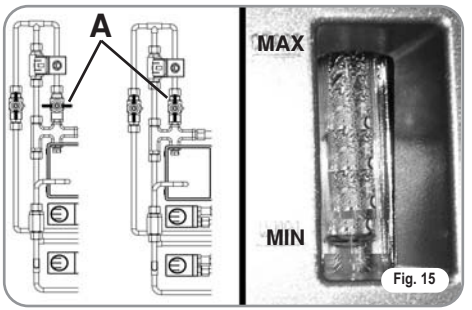


Fig. 15

- encender la máquina, llevando el interruptor general a la posición "I", de modo de activar la sonda de nivel, que realizará el mantenimiento del agua en la caldera de forma automática.

5.2 REGULACIÓN PRESOSTATO / BOMBA

Para modificar la presión de funcionamiento de la caldera, o sea la temperatura del agua, en función a las distintas exigencias o características del café utilizado, proceder como se describe a continuación:
- quitar la rejilla de la superficie de trabajo;
- quitar la protección metálica desenroscando los dos tornillos laterales (A) como se muestra en la siguiente figura;

Fig. 16

- Operar en el tornillo de regulación de la bomba para AUMENTAR (sentido horario) o bien DISMINUIR (sentido antihorario) la presión;

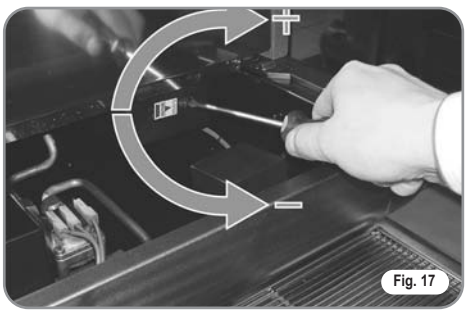


Fig. 17

Valor aconsejado: 1 - 1,4 bar
(según el tipo de café).

- Operar en el tornillo de regulación de la bomba para AUMENTAR (sentido horario) o bien DISMINUIR (sentido antihorario) la presión;

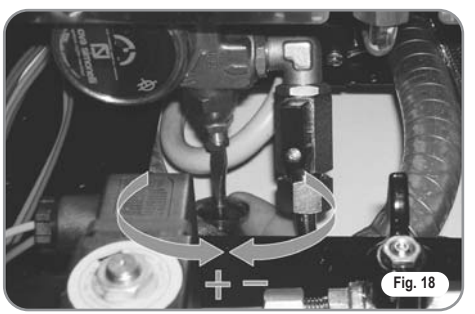


Fig. 18

Valor aconsejado: 9 bar

• La presión configurada de la bomba se visualiza en la parte inferior del manómetro.

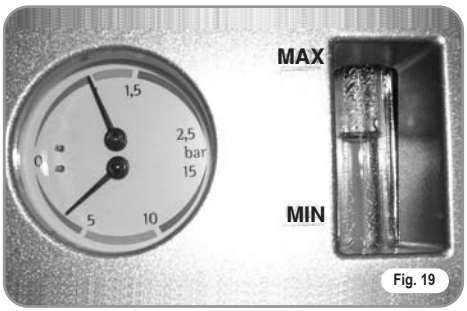


Fig. 19

Al finalizar las regulaciones, colocar suavemente la protección metálica en el alojamiento correspondiente y fijarla con los cuatro tornillos laterales; volver a colocar la rejilla de la superficie de trabajo.

5.3 REGULACIÓN ECONOMIZADOR AGUA CALIENTE (versión opcional V/ESSE)

Todos los modelos Appia están equipados con un mezclador de agua caliente, que permite regular la temperatura del agua que sale y de optimizar el rendimiento del sistema.
Para regular el economizador de agua caliente hay que quitar el panel izquierdo de la máquina haciendo lo que se dice a continuación:

• desenroscar los dos tornillos superiores (Fig. 20);

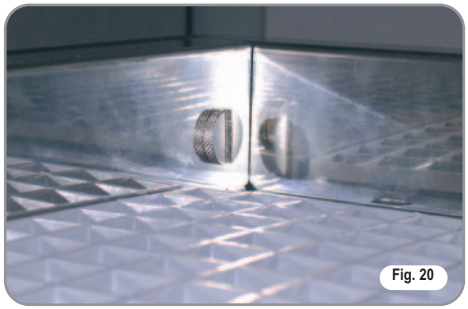


Fig. 20

• desenroscar el tornillo al lado del dispositivo vapor A;
• apretar el pomo B y quitar el panel izquierdo.

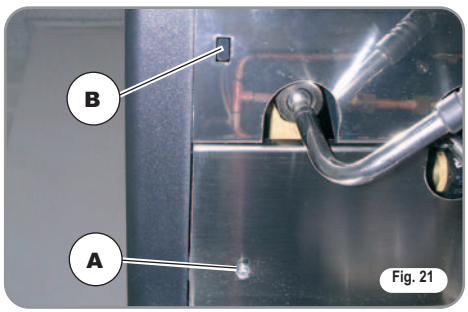


Fig. 21

• para regular la temperatura del agua caliente de salida por el dispositivo vapor girar el pomo de registro en sentido DE LAS AGUJAS DEL RELOJ/ CONTRARIO A LAS AGUJAS DEL RELOJ para AUMENTAR / DISMINUIR la temperatura;

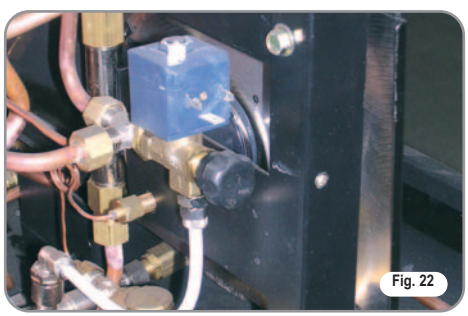


Fig. 22

• al acabar la operación volver a montar el panel izquierdo de la máquina.

5.4 SUSTITUCIÓN DE LOS PULSADORES

Para un correcto funcionamiento es necesario, durante la sustitución, personalizar cada placa de los pulsadores, operando en los selectores ubicados en la placa (sector botones) como se indica debajo.

GRUPO	sw1	sw1	sw1	sw1	sw1	sw1	sw1	sw1
Grupo 1	On	Off	Off	Off	On	Off	Off	Off
Grupo 2	Off	On	Off	Off	Off	On	Off	Off
Grupo 3	Off	Off	On	Off	Off	Off	On	Off
Grupo 4	Off	Off	Off	On	Off	Off	Off	On

6. UTILIZACIÓN APPIA 2 GR INSTRUCTIONS

El operador, antes de comenzar la elaboración, debe asegurarse de haber leído y comprendido bien las prescripciones de seguridad de este manual.

6.1 APPIA V

6.1.1 ENCENDIDO

- conectar la máquina a la red eléctrica.
- Situar el interruptor general (n.13, Fig 1) en posición “ON”.

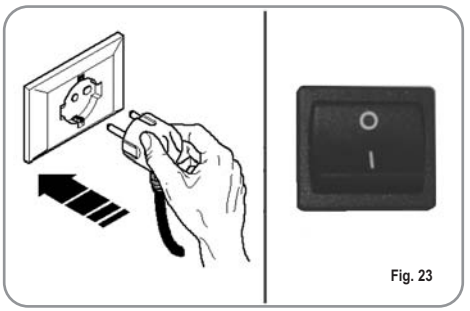


Fig. 23

El led del botón de encendido empezará a destellar.
Mantener apretado el botón de encendido durante 5 segundos;

entonces empezará el Lamp-test en el que todos los led están encendidos; después de 3 segundos el Lamp-test termina y se apaga el botón agua caliente .

La fase de máquina en marcha está indicada por el encendido permanente del led botón encendido y de todos los led de los botones erogación.

NOTA: todos los botones de selección están habilitados desde el final del diagnóstico.

ATENCIÓN

En caso de mantenimiento al circuito integrado electrónico apagar la máquina mediante el interruptor general externo o desconectar el cable de alimentación.

6.1.2 APAGADO

- Apretando el botón encendido/apagado y manteniéndolo apretado durante aproximadamente 2 segundos la máquina se apaga y el led del botón encendido/apagado vuelve a destellar.
- Poner después el interruptor general en posición “OFF”.

6.2 APPIA ESSE

6.2.1 ENCENDIDO

- Conectar la máquina a la toma eléctrica y poner el interruptor general (n.13 fig 1) en posición “ON”.

6.2.2 APAGADO

- Poner el interruptor general (n.13, Fig.1) en posición “OFF”.

6.3 CONFIGURACIÓN DE LA SELECCIÓN

Configurar la función deseada en los botones a disposición ubicados sobre los portafiltros (Véase el capítulo “DESCRIPCIÓN”).

Fig. 24

LEYENDA BOTONES
(Configuración selecciones)

1 Café corto

2 Café corto

1 Cafè largo

2 Cafè largo

Continuo

6.4 PREPARACIÓN DEL CAFÉ

Desenganchar el portafiltro y llenar con una o dos dosis de café molido según el filtro utilizado.

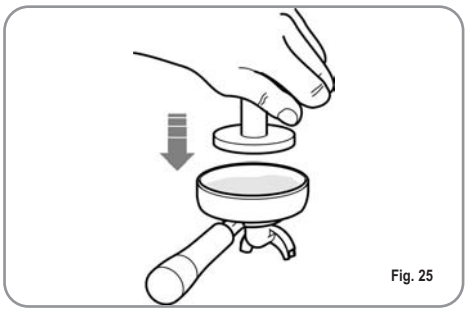


Fig. 25

Prensar el café con la prensa del equipamiento, limpiar los restos de polvo de café del borde periférico del filtro (para garantizar un mejor cierre y un menor desgaste de la junta).
Luego acoplar el portafiltro en el grupo.
Presionar el pulsador del café deseado::

1 Café corto

2 Café corto

1 Cafè largo

2 Cafè largo

Se activa la bomba y se abre la electroválvula del grupo dando inicio a la infusión del café.
La operación se evidencia por el encendido del botón presionado.

NOTA: en las fases de pausa, dejar el portafiltro acoplado al grupo para que permanezca siempre caliente.
Los grupos de erogación son compensados térmicamente con circulación total de agua caliente, para garantizar la máxima estabilidad térmica durante el funcionamiento.

6.5 UTILIZACIÓN DEL VAPOR

ATENCIÓN
PELIGRO DE QUEMADUSRAS

Durante el uso de la lanza del vapor, prestar mucha atención a no colocar las manos debajo de la misma y a no tocarla enseguida luego de su uso.

Para utilizar el vapor basta tirar o empujar la palanca correspondient (Fig. 26).
Si se la tira completamente, la palanca permanece bloqueada en la posición de máxima erogación, si se la empuja, el retorno de la palanca es automático.
Las dos palancas lanza vapor son articuladas, para que su utilización sea más fácil.

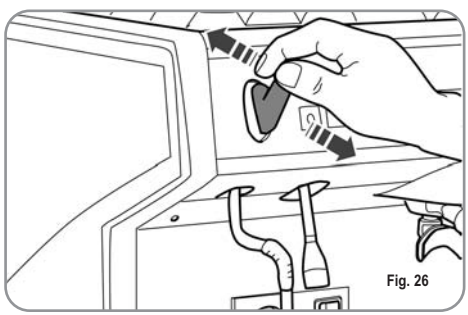


Fig. 26

6.6 PREPARACIÓN DEL CAPPUCCINO

Para obtener la típica espuma sumergir el pico del vapor en el fondo del recipiente lleno por 1/3 (preferiblemente en forma tronco-cónico).
Abrir el vapor. Antes que la leche llegue al punto de ebullición, llevar el pico del vapor hasta la superficie haciendo descremar la leche con pequeños desplazamientos en sentido vertical. Al final de la operación limpiar cuidadosamente la lanza con un paño suave.

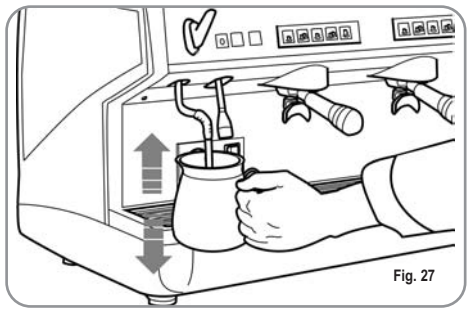


Fig. 27

6.7 SELECCIÓN DE AGUA CALIENTE

ATENCIÓN
PELIGRO DE QUEMADUSRAS

Durante el uso de la lanza del vapor, prestar mucha atención a no colocar las manos debajo de la misma y a no tocarla enseguida luego de su uso.

Permite la erogación de agua caliente para preparar té, manzanilla y tisanas.
Situar debajo del lanzador de agua caliente un recipiente y accionar el interruptor (versión ESSE) o apretar el pulsante selección agua caliente (versión V).

Asegurarse de que dicho pulsador se ilumine.
La lanza de agua caliente erogará agua durante el tiempo programado.

NOTA: La erogación del agua caliente se puede producir al mismo tiempo que la del café

7. PROGRAMACIÓN Appia V

7.1 PROGRAMMACION DOSIS

Para entrar en el ámbito de la programación, operar como se describe a continuación:

NOTA: operación que se debe realizar con la máquina encendida.

- Para entrar en la fase de programación dosis de cada grupo hay que apretar durante 5 segundos el botón erogación contínua .
- Los botones erogación empezarán a destellar.
- El acceso a la programación del primer grupo habilita también el ajuste de los parámetros de funcionamiento de la máquina.

7.2 PROGRAMACIÓN DOSIS CAFÉS

Para programar la dosis de agua relativa a uno de los botones erogación, proceder como se dice a continuación:

- llenar con la dosis adecuada de café el portafiltro (el portafiltro puede ser sencillo o doble, según el botón que se desee programar).
- Poner el portafiltro en el grupo.
- Apretar uno de los pulsantes erogadores:

- Empieza la erogación; una vez se alcance la cantidad deseada apretar el botón contínuo .

- La erogación acaba y el botón dosis elegido se apaga (los otros botones continuan destelleando).
- Apretar el botón contínuo para salir de la programación o continuar la programación de los otros botones dosis.

NOTA: Este procedimiento se puede emplear para todos los grupos de la máquina excepto si se efectua un grupo cada vez, los otros grupos pueden continuar trabajando normalmente.

7.3 PROGRAMACIÓN AGUA CALIENTE

- Entrar en programación según el procedimiento correspondiente.
- Apretar el botón selección agua caliente .
- Empieza la erogación del agua caliente.
- Establecer la dosis de agua caliente deseada y apretar de nuevo el botón .
- Apretar el botón contínuo para salir de la programación o continuar la programación de otros botones selección.

7.4 PROGRAMACIÓN CALIENTA-TAZAS (opcional)

- Entrer dans la page de programmation du premier groupe selon la procédure relative.
- Frapper la touche de sélection chauffe-tasses .

- Los botones erogación del primer y segundo grupo señalan respectivamente el tiempo de encendido y de apagado en el modo automático mientras están intermitentes los botones contínuo del primer y del segundo grupo.

Como se describe en la tabla, a cada uno de los botones erogación hay asociado un valor; el tiempo de encendido del calienta-tazas lo da la suma de los valores de los botones del primer grupo iluminados. El mismo modo de recuento se da para el tiempo de apagado del calienta-tazas con los botones del segundo grupo.

Botón	Grupo 1 (tiempo on)	Grupo 2 (tiempo off)
	2 min.	5 min.
	4 min.	10 min.
	8 min.	20 min.
	16 min.	40 min.

ESPAÑOL

7.5 PROGRAMACIÓN DOSIS ESTÁNDAR

• Es posible programar valores predeterminados para las 4 dosis del grupo, para el agua (vapor).

Para hacer esto hay que apretar el botón y mantenerlo apretado pdurante almenos 10 segundos hasta que los botones intermitentes se apaguen. Las dosis son:

1CN	2CN	1CL	2CL
40 cc	60 cc	50 cc	85 cc

AGUA
9 sec.

NOTA: Un tiempo de 0 segundos para el agua y para el vapor determina el funcionamiento contínuo.

7.6 COPIAR DOSIS

Se pueden copiar las dosis memorizadas para el grupo 1 en las dosis del grupo 2 ó 3.

Esta operación se realiza apretando el botón contínuo

del grupo 2 ó 3 por lo menos durante 8 segundos hasta que los botones intermitentes se apaguen.

7.7 PROGRAMACIÓN PARÁMETROS DE FUNCIONAMIENTO

ATENCIÓN

Las regulaciones que se enumeran a continuación tienen que ser realizadas SÓLO por el Técnico Especializado.

Apretando el botón del segundo grupo, después de haber entrado en programación del primer grupo, se accede al ajuste de los parámetros de funcionamiento máquina; situación señalada por el encendido del botón contínuo del segundo grupop .

1. Accionamiento bomba si está activado el nivel.
2. Accionamiento bloque software para la entrada en programación dosis.
3. Regulación luminosidad teclado.
4. Accionamiento bomba con agua caliente (en las máquinas).
5. Deshabilitación calienta-tazas.
6. Restablecimiento parámetros predefinidos.

1. Accionamiento bomba durante nivel.

Trámite el botón café corto del segundo grupo se ajusta la activación de la bomba durante el nivel:

si el botón está encendido la bomba se acciona junto al nivel, si está apagado la bomba no se acciona con el nivel.

2. Accionamiento bloque software para entrar en programación dosis.

Mediante el botón café largo se acciona el bloque software para la programación de las dosis (botón encendido) o se desactiva el bloque (botón apagado).

3. Regulación luminosidad teclado.

El botón 2 cafés largos del segundo grupo se utiliza para elegir la luminosidad de los botones entre 5 niveles preestablecidos.

Apretando el botón , intermitente, se cambia el nivel, bajando el valor hasta el mínimo para después volver al valor máximo.

4. Accionamiento bomba con agua caliente (sólo para máquinas con economizador).

Mediante el botón agua caliente se establece la activación de la bomba durante la erogación de agua.

Si el botón está encendido la bomba se activa durante la erogación de agua caliente, si está apagado la bomba no se acciona.

5. Deshabilitación calienta-tazas.

Mediante el botón se activa o se desactiva el funcionamiento del calienta-tazas; si el botón está encendido el calienta-tazas funciona normalmente como ha sido establecido en la programación, si el botón está apagado el calienta-tazas está deshabilitado.

Si el calienta-tazas no está habilitado el botón se enciende solamente durante el Lamptest, después de esto, cada vez que apretemos el botón no tendrá ningún efecto.

Apretando el botón contínuo del segundo grupo se memorizan los valores modificados y se sale de la página para ajustar los parámetros del funcionamiento de la máquina.

6. Restablecimiento de los parámetros predefinidos

Se pueden restablecer los parámetros predefinidos, es decir, nivel bomba, agua con bomba, luz máxima y calienta-tazas habilitado.
Para restablecer estos parámetros es suficiente encender la máquina mediante el botón , con los botones 2 cafés cortos y dos cafés largos del primer grupo apretados contemporáneamente.

7.8 CICLO AUTOMÁTICO DE LIMPIEZA GRUPOS

Para entrar en la fase de limpieza automática hay que apagar la máquina y volver a encenderla manteniendo apretados los botones agua caliente y calienta-tazas durante el Lamp-test inicial.
Cuando acaba el Lamp-test empiezan a destellar los botones y y los botones un café largo de todos los grupos.

Apretando el botón empieza el ciclo de lavado del grupo correspondiente.
Acabado el ciclo de lavado se puede efectuar el ciclo de aclarado del mismo grupo, apretando de nuevo el botón .

Si se quiere realizar el ciclo de aclarado en otro momento es suficiente apagar la máquina: el circuito integrado mantiene memorizados los ciclos de limpieza por terminar. Con el sucesivo encendido el circuito entrarà automáticamente en la fase de limpieza grupos, sin tener que apretar los botones y .

Apretando los botones y durante dos segundos salimos de la fase de limpieza en el caso en que no haya ciclos por terminar, si no permanecerán intermitentes los botones de los grupos en los que se tenga todavía que realizar el ciclo de aclarado.

Manteniendo los botones y durante otros dos segundos, se fuerza la salida de la fase de limpieza poniendo a cero la información de los aclarados por terminar.

Si el ciclo de limpieza se completa, el botón del grupo se apaga.

Si no hay que realizar más aclarados el circuito integrado sale de la fase de limpieza.

ESPAÑOL

8. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

8.1 DETENCIÓN

Para parar la máquina hay que volver a apretar el interruptor general y llevarlo a la posición OFF.

Fig. 28

8.2 LIMPIEZA EXTERIOR

Antes de efectuar cualquier operación de limpieza, hay que poner la máquina en estado energético “OFF” (es decir interruptor máquina apagado y enchufe desconectado).

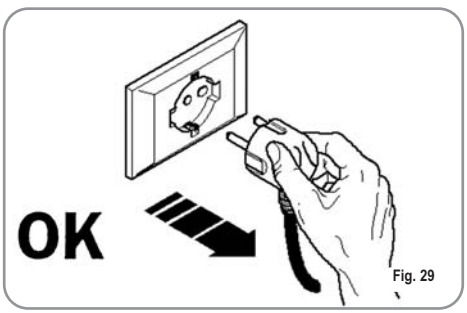


Fig. 29

ATENCIÓN

No utilizar solventes, productos a base de cloro, abrasivos.

Limpieza de la zona trabajo: tquitar la rejilla de la superficie de trabajo levantándola primero hacia arriba y retirarla, quitar el plato para recoger el agua ubicado debajo y limpiar todo con agua caliente y detergente. **Limpieza de la carena**: para limpiar todas las partes cromadas utilizar un paño suave humedecido.

8.3 LIMPIEZA DE LAS ROSETAS INOXIDABLES

Las rosetas inoxidables están ubicadas debajo de los grupos de erogación, como se observa en la figura. 30.

Fig. 30

NOTA: Para la limpieza operar como se describe a continuación:

- Desenroscar el tornillo ubicado en el centro de la roseta.
- Quitar la roseta y controlar que los orificios no estén obstruidos.
- En caso de obstrucciones, limpiar según la descripción (Apartado “LIMPIEZA DE LOS FILTROS Y PORTAFILTROS).

  Se recomienda limpiar la roseta semanalmente.

8.4 LIMPIEZA DEL GRUPO CON LA AYUDA DEL FILTRO CIEGO

La máquina está dispuesta para el lavado del grupo de erogación con detergente en polvo específico.
Se aconseja realizar el lavado al menos una vez al día con los detergentes apropiados.

ATENCIÓN
PELIGRO DE INTOXICACIÓN

Una vez quitado el portafiltro realizar algunas erogaciones para eliminar eventuales restos de detergente.

Para realizar el procedimiento de lavado proceder como se indica a continuación:

1) Sustituir el filtro con el filtro ciego del grupo de erogación.
2) Colocar en el interior dos cucharadas de detergente en polvo específico e introducir el portafiltro en el grupo.
3) Presionar uno de los botones de café y detener luego de 10 seg. .
4) Repetir la operación varias veces.
5) Quitar el portafiltro y realizar algunas erogaciones.

8.5 LIMPIEZA DE LOS FILTROS Y PORTAFILTROS

Colocar dos cucharadas de detergente específico en medio litro de agua caliente e introducir el filtro y el portafiltro (excluido el mango) durante al menos media hora. Luego enjuagar con abundante agua corriente.

8.6 REGENERACIÓN DE LAS RESINAS DEL ENDULZANTER

Con el fin de evitar la formación de depósitos de sarro dentro de la caldera y de los intercambiadores de calor es necesario que el endulzante esté siempre en perfecto estado. Para ello es necesario realizar regularmente la regeneración de las resinas iónicas.
Los tiempos de regeneración se deben establecer en función a la cantidad de café erogada diariamente y a la dureza del agua utilizada. Como orientación se pueden apreciar en el diagrama reproducido en la Fig. 31.

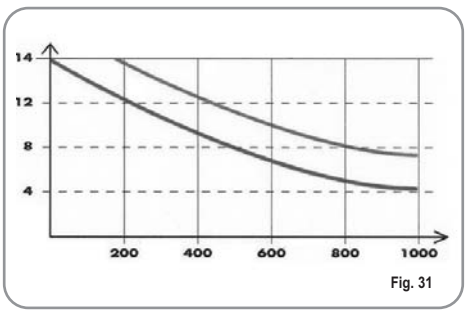


Fig. 31

Los procedimientos de regeneración son las siguientes:

1) Apagar la máquina y colocar un recipiente de al menos 5 litros de capacidad debajo del tubo E (Fig. 32).
   Girar las palancas C y D de izquierda a derecha; quitar el tapón desenroscando el pomo G e introducir 1 Kg de sal gruesa para cocina (Fig. 33).

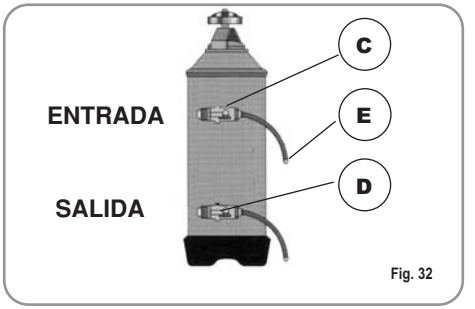


Fig. 32

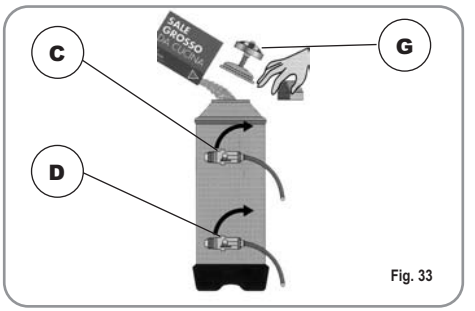


Fig. 33

2) Colocar nuevamente el tapón y llevar la palanca C hacia la izquierda (Fig. 34), dejando descargar el agua salada del tubo F para que no se vuelva dulce aproximadamente 1/2 hora).

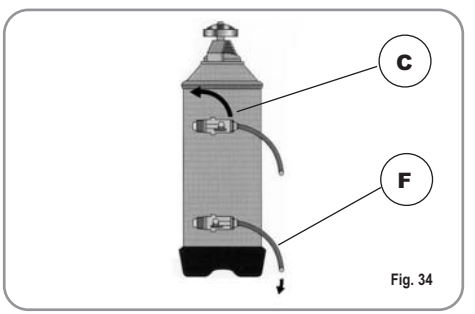


Fig. 34

3) Llevar nuevamente la palanca D hacia la izquierda (Fig. 35).

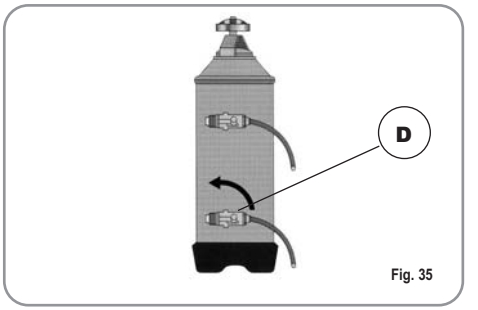


Fig. 35

9. MENSAJES FUNCIONES MÁQUINA Appia V

INDICACIONES DISPLAY Y BOTONES	CAUSA	EFECTO	SOLUCIÓN	NOTA
Dibujo botón contínuo intermi tente y botón erogación fijo.	Si dentro de los tres primeros segundos desde el inicio de la erogación, el dosificador no envió los impulsos programados.	Si la erogación no se interrumpe manualmente se llega al bloqueo de tiempo límite (120 seg.).	Interrumpir la erogación.	
Dibujo botón contínuo intermitente.	Si luego de los 90 seg. desde el inicio, con bomba accionada durante la autonivelación, a 180 seg. se deshabilita, el nivel no ha sido restablecido.	Se desactiva la bomba, la resistencia y todas las funciones se inhiben.	Apagar la máquina durante al menos 5 seg. Y encenderla nuevamente.	

NOTA: APPIA 2-3GR INSTRUCTIONS

Appia®
MADE IN ITALY

IMPIANTO ELETTRICO /ELECTRIC SYSTEM /INSTALLATION ELECTRIQUE /ALEKTRISCHE ANLAGE /INSTALACIÓN ELÉCTRICA Appia ESSE 2/3 GR.

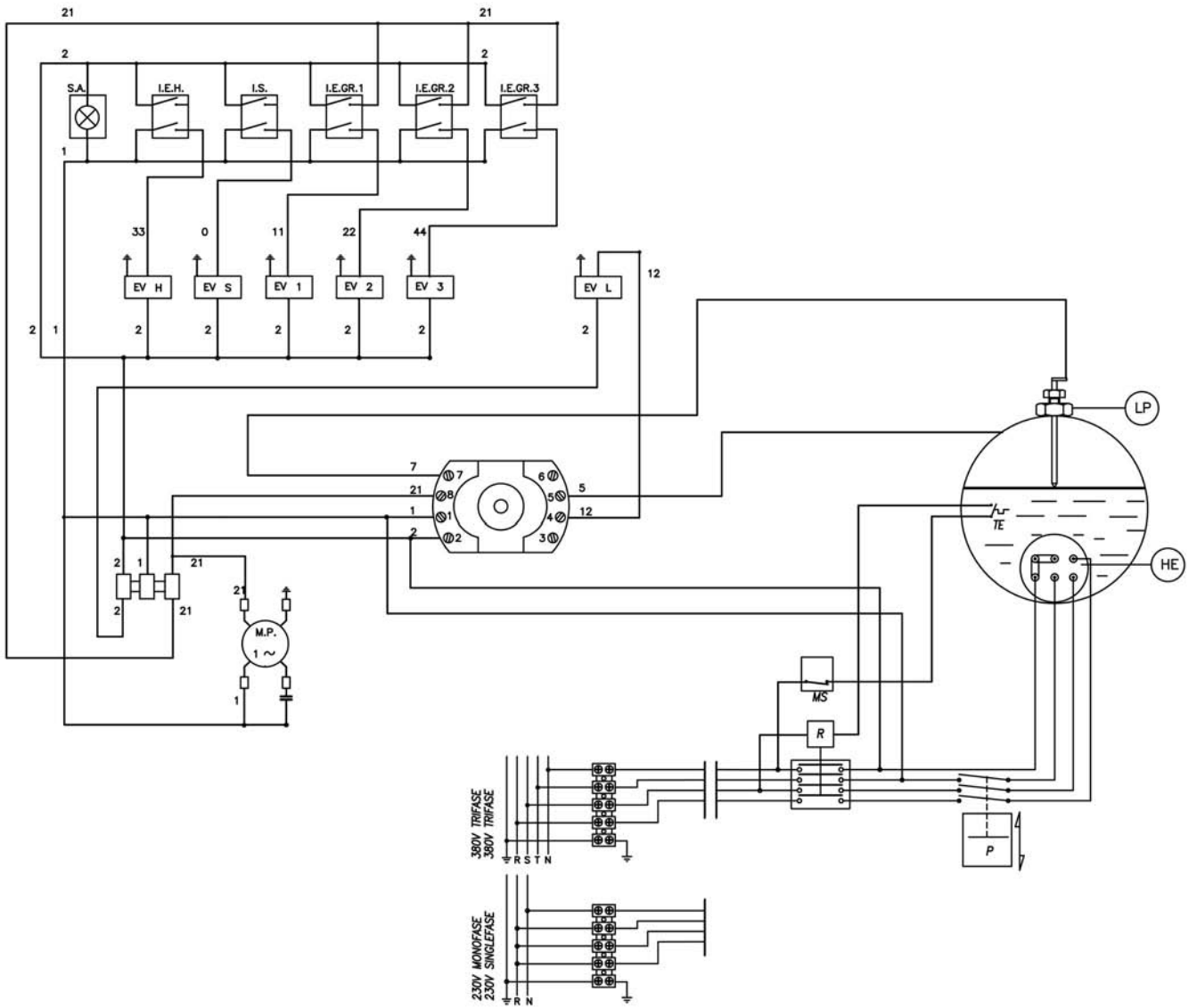


Fig. 36

IMPIANTO ELETTRICO /ELECTRIC SYSTEM /INSTALLATION ELECTRIQUE /ALEKTRISCHE ANLAGE /INSTALACIÓN ELÉCTRICA Appia ESSE 2/3 GR.

LEGENDA

EV H
Elettrovalvola vapore/acqua calda
EV S
Elettrovalvola scaldatazze
EV1-2-3
Elettrovalvola erogazione gruppo
MP
Motore pompa
I.S
Interruttore scaldatazze
I.E.H.
Interruttore acqua calda
I.E.GR.1-2-3
Interruttore gruppo 1-2-3
R
Relè
P
Pressostato
EV L
Elettrovalvola livello
MS
Interruttore generale
HE
Resistenza
LP
Sonda livello
TE
Termostato sicurezza
S.A.
Lampada spia

KEY

EV H
Steam / hot water solenoi-valve
EV S
Cup warmer solenoid valve
EV1-2-3
Group delivery solenoid valve
MP
Pump motor
I.S
Cup warmer switch
I.E.H.
Hot water switch
I.E.GR.1-2-3
Switch for groups 1-2-3
R
Relay switch
P
Pressure switch
EV L
Level solenoid valve
MS
Main switch
HE
Heating element
LP
Level probe
TE
Safety thermostat
S.A.
Indicator light

LÉGENDE

EV H
Electrovanne vapeur / eau chaude
EV S
Electrovanne chauffe-tasses
EV1-2-3
Electrovanne de distribution groupe
MP
Moteur pompe
I.S
Interrupteur chauffe-tasses
I.E.H.
Interrupteur eau chaude
I.E.GR.1-2-3
Interrupteur groupe 1-2-3
R
Relais
P
Pressostat
EV L
Electrovanne de niveau
MS
Interrupteur général
HE
Résistance
LP
Sonde niveau
TE
Thermostat de sécurité
S.A.
lampe témoin

ZEICHENERKLÄRUNG

EV H
Elektroventil Dampf / Heißwasser
EV S
Elektroventil Tassenwärmer
EV1-2-3
Elektroventil Gruppenausgabe
MP
Pumpenmotor
I.S
Schalter Tassenwärmer
I.E.H.
Schalter Heißwasser
I.E.GR.1-2-3
Schalter Gruppe 1-2-3
R
Relais
P
Druckwächter
EV L
Elektroventil Füllstand
MS
Hauptschalter
HE
Widerstand
LP
Füllstandsonde
TE
Sicherheitsthermostat
S.A.
Kontrollleuchte

NOTA

EV H
Electroválvula vapor / agua caliente
EV S
Electroválvula calienta-tazas
EV1-2-3
Electroválvula erogación grupo
MP
Motor bomba
I.S
Interruptor calienta-tazas
I.E.H.
Interruptor agua caliente
I.E.GR.1-2-3
Interruptor grupo 1-2-3
R
Relé
P
Pressostato
EV L
Electroválvula nivel
MS
Interruptor general
HE
Resistencia
LP
Sonda nivel
TE
Termostato seguridad
S.A.
Luz indicadora piloto

IMPIANTO ELETTRICO /ELECTRIC SYSTEM /INSTALLATION ELECTRIQUE /ALEKTRISCHE ANLAGE /INSTALACIÓN ELÉCTRICA Appia V 2 GR.

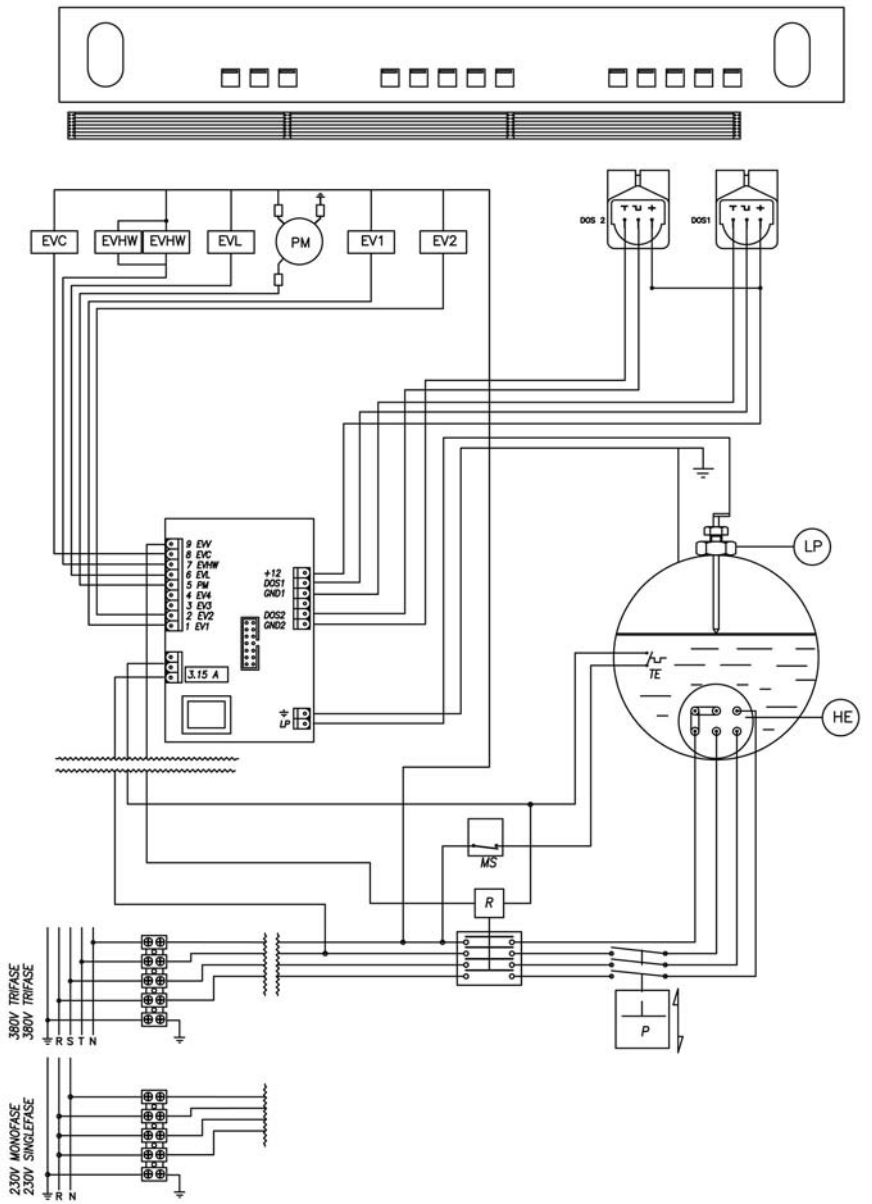


Fig. 37

IMPIANTO ELETTRICO /ELECTRIC SYSTEM /INSTALLATION ELECTRIQUE /ALEKTRISCHE ANLAGE /INSTALACIÓN ELÉCTRICA Appia V 2 GR.

LEGENDA

EVC
Elettrovalvola scaldatazze
EVHW
Elettrovalcola miscelatore acqua calda
EV L
Elettrovalvola livello
EV1-2-3
Elettrovalvola erogazione gruppo
PM
Motore pompa
Dose
Ventolino
HE
Resistenza
LP
Sonda livello
TE
Termostato sicurezza
R
Relè
P
Presso stato
MS
Interruttore generale
TP
Sonda temperatura

KEY

EVC
Cup warmer solenoid valve
EVHW
Hot water mixer solenoid valve
EV L
Level solenoid valve
EV1-2-3
Group delivery solenoid valve
PM
Pump motor
Dose
Fan
HE
Heating element
LP
Level probe
TE
Safety thermostat
R
Relay switch
P
Pressure switch
MS
Main switch
TP
Sonda temperatura

LÉGENDE

EVC
Electrovanne chauffe-tasses
EVHW
Electrovanne mélangeur eau chaude
EV L
Electrovanne de niveau
EV1-2-3
Electrovanne de distribution groupe
PM
Moteur pompe
Dose
Ventilateur
HE
Résistance
LP
Sonde niveau
TE
Thermostat de sécurité
R
Relais
P
Pressostat
MS
Interrupteur général
TP
Sonde température

ZEICHENERKLÄRUNG

EVC
Elektroventil Tassenwärmer
EVHW
Elektroventil Heißwassermischer
EV L
Elektroventil Füllstand
EV1-2-3
Elektroventil Gruppenausgabe
PM
Pumpenmotor
Dosis
Gebläse
HE
Widerstand
LP
Füllstandsonde
TE
Sicherheitsthermostat
R
Relais
P
Druckwächter
MS
Hauptschalter
TP
Temperatursonde

NOTA

EVC
Electroválvula calienta-tazas
EVHW
Electroválvula mezclador agua caliente
EV L
Electroválvula nivel
EV1-2-3
Electroválvula erogación grupo
PM
Motor bomba
Dosis
Ventilador
HE
Resistencia
LP
Sonda nivel
TE
Termostato seguridad
R
Relè
P
Presostato
MS
Interruptor general
TP
Sonda temperatura

IMPIANTO ELETTRICO /ELECTRIC SYSTEM /INSTALLATION ELECTRIQUE /ALEKTRISCHE ANLAGE /INSTALACIÓN ELÉCTRICA Appia V 3 GR.

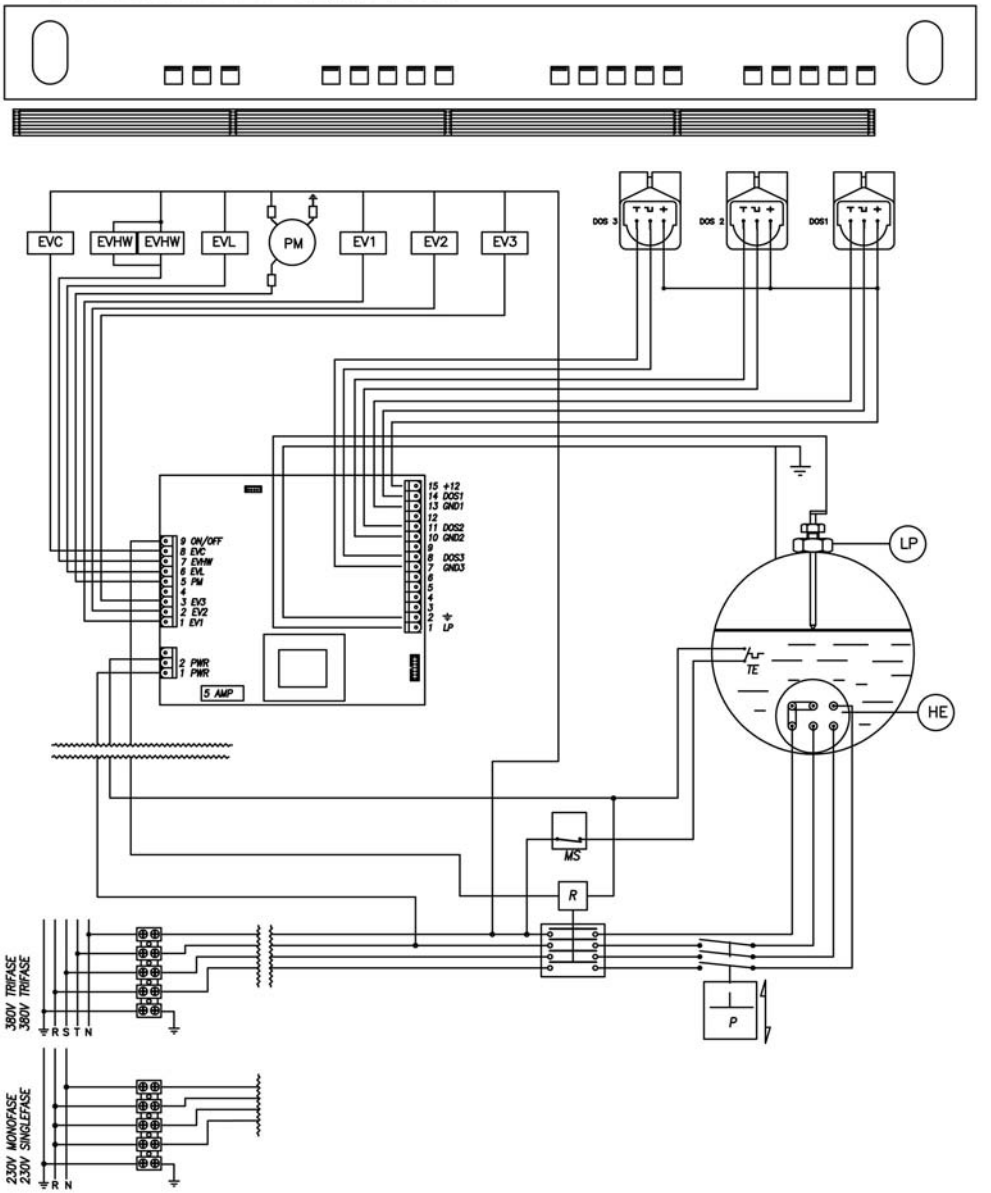


Fig. 38

IMPIANTO ELETTRICO /ELECTRIC SYSTEM /INSTALLATION ELECTRIQUE /ALEKTRISCHE ANLAGE /INSTALACIÓN ELÉCTRICA Appia V 3 GR.

LEGENDA

EVC
Elettrovalvola scaldatazze
EVHW
Elettrovalcola miscelatore acqua calda
EV L
Elettrovalvola livello
EV1-2-3
Elettrovalvola erogazione gruppo
PM
Motore pompa
Dose
Ventolino
HE
Resistenza
LP
Sonda livello
TE
Termostato sicurezza
R
Relè
P
Presso stato
MS
Interruttore generale
TP
Sonda temperatura

KEY

EVC
Cup warmer solenoid valve
EVHW
Hot water mixer solenoid valve
EV L
Level solenoid valve
EV1-2-3
Group delivery solenoid valve
PM
Pump motor
Dose
Fan
HE
Heating element
LP
Level probe
TE
Safety thermostat
R
Relay switch
P
Pressure switch
MS
Main switch
TP
Sonda temperatura

LÉGENDE

EVC
Electrovanne chauffe-tasses
EVHW
Electrovanne mélangeur eau chaude
EV L
Electrovanne de niveau
EV1-2-3
Electrovanne de distribution groupe
PM
Moteur pompe
Dose
Ventilateur
HE
Résistance
LP
Sonde niveau
TE
Thermostat de sécurité
R
Relais
P
Pressostat
MS
Interrupteur général
TP
Sonde température

ZEICHENERKLÄRUNG

EVC
Elektroventil Tassenwärmer
EVHW
Elektroventil Heißwassermischer
EV L
Elektroventil Füllstand
EV1-2-3
Elektroventil Gruppenausgabe
PM
Pumpenmotor
Dosis
Gebläse
HE
Widerstand
LP
Füllstandsonde
TE
Sicherheitsthermostat
R
Relais
P
Druckwächter
MS
Hauptschalter
TP
Temperatursonde

NOTA

EVC
Electroválvula calienta-tazas
EVHW
Electroválvula mezclador agua caliente
EV L
Electroválvula nivel
EV1-2-3
Electroválvula erogación grupo
PM
Motor bomba
Dosis
Ventilador
HE
Resistenza
LP
Sonda nivel
TE
Termostato seguridad
R
Relè
P
Presostato
MS
Interruptor general
TP
Sonda temperatura

IMPIANTO IDRAULICO /PLUMBING SYSTEM /INSTALLATION HYDRAULIQUE /HYDRAULIKANLAGE /INSTLACIÓN HIDRÁULICA

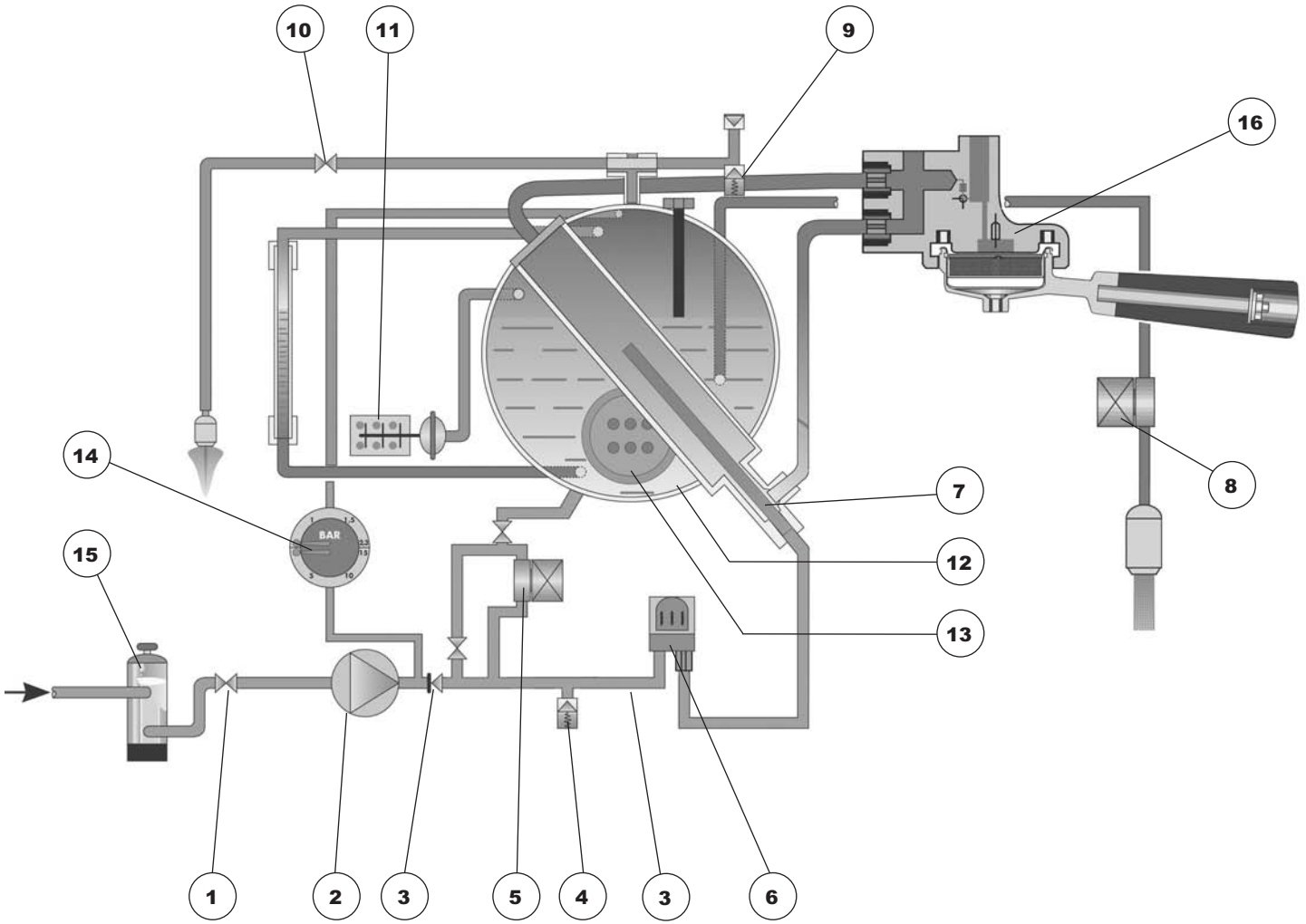


Fig. 39

IMPIANTO IDRAULICO /PLUMBING SYSTEM /INSTALLATION HYDRAULIQUE /HYDRAULIKANLAGE /INSTLACIÓN HIDRÁULICA

LEGENDA

1 Rubinetto ingresso acqua
2 Pompa
3 Valvola di ritegno
4 Valvola di espansione
5 Elettrovalvola di livello
6 Dosatore volumetrico
7 Scambiatore di calore
8 Elettrovalvola erogazione
9 Valvola di sicurezza cald.
10 Rubinetto vapore
11 Pressostato
12 Caldaia
13 Resistenza
14 Manometro doppia scala
15 Depuratore
16 Gruppo erogatore

KEY

1 Water entrance faucet
2 Pump
3 Retaining valve
4 Expansion valve
5 Refill electrovalve
6 Flowmeter
7 Heat exchanger
8 Delivery electrovalve
9 Heater safety valve
10 Steam tap
11 Pressostat
12 Boiler
13 Heating element
14 Double scale gauge
15 Purifier
16 Delivery unit

LÉGENDE

1 Robinet arrivée d'eau
2 Pompe
3 Soupape d'arrêt
4 Soupape d'expansion
5 Electrovanne de niveau
6 Doseur volumétrique
7 Echangeur de chaleur
8 Electrovanne de distribution
9 Soupape de sûreté chaudière
10 Robinet vapeur
11 Pressostat
12 Chaudière
13 Résistance
14 Manomètre double échelle
15 Dépurateur
16 Groupe de distribution

ZEICHENERKLÄRUNG

1 Hahn Wassereinlauf
2 Pumpe
3 Rückschlagventil
4 Drosselventil
5 Elektroventil Füllstand
6 Volumendosierer
7 Wärmetauscher
8 Elektroventil Ausgabe
9 Sicherheitsventil Wärmet.
10 Dampfhahn
11 Druckwächter
12 Kessel
13 Widerstand
14 Druckmesser Doppelskala
15 Reiniger
16 Ausgabegruppe

NOTA

1 Grifo entrada agua
2 Bomba
3 Válvula de retención
4 Válvula de expansión
5 Electroválvula de nivel
6 Dosador volumétrico
7 intercambiador de calor
8 electroválvula de erogación
9 Válvula de seguridad caldera
10 Grifo vapor
11 Presostato
12 Caldera
13 Resistencia
14 Manómetro doble escala
15 Depurador
16 Grupo erogador

NOTE / NOTES:

NOTE / NOTES:

NOTE / NOTES:

APPIA 2-3GR INSTRUCTIONS

31000314

nuova SIMONELLI espresso coffee machines

Nuova Distribution Centre
LLC 6940Salashan PKWY BLDG A 98248
Ferdale, WA
Tel. +1.360.3662226
Fax +1.3603664015
videoconf.+1.360.3188595
www.nuovasimonelli.it
info@nuovasimonelli.com

nuova SIMONELLI espresso coffee machines

Via M. d'Antegiano, 6
62020 Belforte del Chienti
Macerata Italy
Tel. +39.0733.9501
Fax +39.0733-950242
www.nuovasimonelli.it
E-mail: n.simonelli@nuovasimonelli.it

Graphics and printing by: **X TYPE ENGINEERING S.r.l.**

La Nuova Simonelli si riserva di apportare tutte le modifiche ritenute necessarie.